



Wino Toskanii

Coppa della Vigilia - Pucharek wigilijny

Składniki na 6 osób:

- 6 plastrów babki Panettone
- dżem wiśniowy
- puszka brzoskwiń
- 150 g orzechów
- 12 wiśni w syropie
- 6 łyżek sherry lub soku pomarańczowego

Krem:

- 2 żółtka
- 500ml mleka
- 100g cukru
- 1 łyżka mąki
- skórka z cytryny

Dekoracja:

- Posypka cukiernicza z migdałów lub orzechów w cukrze (opcjonalnie)
- 6 wiśni w syropie

Przygotowanie:

Przygotuj krem, dodajemy do miski żółtka oraz cukier i ubijamy mikserem z dala od ciepła. Masa powinna być bardzo kremowa i nie powinno się wyczuwać ziarenek cukru. Dodać mąkę, stopniowo gorące mleko oraz skórkę z cytryny. Następnie umieścić garnek na małym ogniu i podgrzewać, stale mieszając, aż krem zgęstnieje. To bardzo ważne, aby nie zagotować kremu. Usunąć skórkę z cytryny. Połamane plasterki ciasta umieszczamy w pucharkach, tak aby przykryły dokładnie dno, następnie skropić sherry lub sokiem pomarańczowym, tak, aby ciasto było wilgotne. Położyć na tym dżem, odsączone i pokrojone brzoskwinie, posiekane orzechy, wiśnie i pokryć całość kremem. Przykryć folią i ostudzić w lodówce. Przed podaniem do stołu położyć po 1 wiśni dla dekoracji i posypać posypką.

Tiramisu con Pandoro - Deser Tiramisu z babką Pandoro

Składniki:

- 3 plastry babki Pandoro
- 2 jajka
- 300g sera mascarpone
- 2 łyżki cukru
- filiżanka kawy
- 2 łyżki brandy
- kakao do smaku

Przygotowanie:

Oddzielić żółtka od białek. Ubić żółtka i cukier w misce mikserem, aż pojawi się delikatna pianka. Dodać schłodzony serek mascarpone, brandy i dobrze wymieszać. Następnie ubić białka ze szczyptą soli i dodać do ubitej masy z żółtkiem. Całość dokładnie wymieszać. Ułożyć plastry Pandoro na dnie naczynia, wlać połowę przygotowanej kawy i przykryć warstwą przygotowanego kremu. Powtórzyć warstwy ponownie zaczynając od Pandoro. Tak przygotowany deser schłodzić w lodówce przez minimum 2 godziny, a przed podaniem posypać kakao.