

Tiramisu z medenjaki

100—+ skozi noč Min

Priprava

1. Pečico segrejte na 180 °C. V skledi zmešajte moko, sol in začimbno mešanico za medenjake. V kozici na nizki temperaturi med mešanjem segrevajte sladkor, med, svinjsko mast in mleko, dokler se sladkor ne raztopi.
2. Kozico odstavite z ognja in takoj dodajte sodo bikarbono. Dobro premešajte z leseno kuhalnico, nato pa zmes med mešanjem vlijte k suhim sestavinam. Ko nastane drobljiva zmes, dodajte jajce in zgnetite mehko, gladko testo.
3. Testo razdelite na dva dela. Vsakega med dvema rahlo pomokanima listoma papirja za peko razvaljajte v pravokotnik in razrežite na 10–12 približno enakih kosov. Nič hudega, če niso povsem enakomerni, saj jih boste pozneje zložili v posodo in prekrili s kremo. Razporedite jih po pekaču, obloženem s papirjem za peko, in pecite 3–4 minute. Pečene medenjake prestavite na rešetko, nato specite še preostale. Med pripravo kreme naj se ohladijo.
4. Vanilijev strok vzdolžno prerežite in iz njega postrgajte semena. V skledi približno minuto stepajte maskarpone in rahlo segret namaz Biscoff. V drugi skledi stepite sladko smetano z vanilijevimi semeni, da nastanejo mehki vrhovi. Obe zmesi z lopatko nežno združite v gladko kremo.
5. V manjšo skledo nalijte kavo in ji dodajte rum. Medenjake na hitro pomočite v kavno mešanico in jih razporedite po dnu servirne posode. Premažite jih s polovico kreme, nato dodajte še eno plast namočenih medenjakov. Zaključite s preostalo kremo in postavite v hladilnik za nekaj ur, najbolje čez noč. Naslednji dan okrasite z malo namaza Biscoff in nadrobljenimi medenjaki ter postrezite.

Sestavine 10 Porcije

= Kotányi Produkte

Za medenjake:

55 g	Medu
25 g	Svinjske masti
80 g	Sladkorja
1	Manjše jajce
1 žlica	Mleka
0.5 žličke	Sode bikarbone
250 g	Gladke moke
1 žlica	Medenjaki, začimbna mešanica
1 ščepec	Morska sol jodirana

Za kremo:

250 g	Maskarponeja
150 g	Namaza Biscoff in nekaj dodatnega za dekoracijo
350 ml	Sladke smetane za stepanje
1 strok	Bourbon vanilija cela
100 ml	Kuhane kave
1 žlica	Ruma ali arome ruma