

提拉米苏（硬版）



配料：马斯卡彭芝士(mascarpone cheese)250 克，动物性淡奶油 150ML，水 75ML，细砂糖 75 克，蛋黄 2 个，意大利浓缩咖啡(espresso)40ML，朗姆酒 15ML，吉利丁片 2 片(约 5 克 1 片)，可可粉适量，手指饼干 1 份

制作过程：

- 1、蛋黄用打蛋器打发到浓稠的状态。
- 2、水、细砂糖一起倒入锅里加热煮成糖水，直到沸腾。
- 3、糖水沸腾以后关火，一边用打蛋器搅打，一边缓缓倒入第 3 步打发好的蛋黄。蛋黄倒入完毕以后，继续用打蛋器搅打，打 5-10 分钟左右，此时蛋黄糊的温度应该已经降下来了，和手心温度接近。
- 4、把冷却后的蛋黄糊倒在大碗里备用。如果蛋黄糊温度还不够凉，必须要彻底冷却以后才能使用。
- 5、另取一碗，装入马斯卡彭芝士（mascarpone cheese），用打蛋器搅打到顺滑。
- 6、马斯卡彭芝士打好以后，和蛋黄糊混合拌匀。
- 7、吉利丁片掰成小片，用冷水泡软(这步可在一开始就准备好)，滤干水分，隔水加热至吉利丁片溶化，成为吉利丁溶液。把吉利丁溶液倒入第 6 步混合好的马斯卡彭芝士糊里，拌匀。
- 8、150ML 动物性淡奶油用打蛋器打发到软性发泡(刚刚出现纹路即可)，加入马斯卡彭芝士糊里，拌匀。
- 9、意大利浓缩咖啡和朗姆酒混合成咖啡酒。
- 10、取一片手指饼干，在咖啡酒里快速蘸一下，让手指饼干沾满咖啡酒。然后把手指饼干铺在蛋糕圆模底部。
- 11、重复这个过程，直到蛋糕圆模底部铺满手指饼干。并倒入一半的马斯卡彭芝士糊。
- 12、在马斯卡彭芝士糊上继续铺一层蘸了咖啡酒的手指饼干，并倒入剩下的一半马斯卡彭芝士糊。把蛋糕模放进冰箱，冷藏五到六个小时或者过夜。等芝士糊凝固以后，脱模，表面撒上可可粉，用杏仁片围边，提拉米苏就做好了。

TIPS： 如果不想自己煮意大利浓缩咖啡（espresso），可以用 1/2 大勺纯速溶咖啡粉兑 40ML 热水替代。espresso 的味道很浓，不习惯浓咖啡的朋友，可以适当稀释。脱模的时候，用热毛巾包住蛋糕模四周，捂一下，让贴着蛋糕模的芝士糊稍稍化开，就很容易脱模了。最好吃之前再撒可可粉，以防止可可粉受潮。