



ТИРАМИСУ ИЗ ПАРМЕЗАНА

Недаром у меня на карте памяти в фотоаппарате, по соседству оказались кадры полуобнаженной прекрасной девушки и процесса приготовления этой изумительной закуски! Вполне закономерное соседство! Очень соблазнительный рецепт! Если любишь нежность тирамису, но сладкому предпочитаешь сыры и прошуто – то этот рецепт тебе нужно обязательно воплотить в жизнь!

Гениально для фуршета, если сделать в маленьких рюмочках! Но не забудь, что готовить нужно накануне – учитывая время застывания.

Понадобится:

маскарпоне – 200 граммов (сейчас появился хороший, по приемлемой цене в Сильпо в «Гагарин Плаза», производства «Премия»)

свежие яйца – 3 штуки

томатное пюре – 200 граммов, если ваша бабушка не закручивает летом томаты, придется купить

итальянский томат в стеклянное бутылке

агар-агар – 1 чайная ложка

вяленые помидоры – 2 столовые ложки

пармезан – 60 граммов, чем свежее, тем ароматнее готовое блюдо (я беру в [Holovanoga](#))

хамон – несколько слайсов

зелень, руккола или базилик

кедровые орешки или просто несоленый арахис – горсть

Приготовление:

Томатное пюре нагрей в кастрюле, добавь измельченные вяленые помидоры и разогрей почти до кипения. Убавь огонь и всыпь ложку агар-агара. Помешивая поддержи на огне еще две минуты и выключай. Зачерпни чайной ложечкой пюре и поставь в морозилку на пару минут, если содержимое ложки застыло, смело разливай томат по формам и отправляй в холодильник. Я использовала обычные стаканы, в прозрачной посуде красиво смотрятся слои тирамису.

Пока томат застывает в холодильнике, сделай следующий слой.

Отдели желтки от белков. Желтки разотри добела и смешай с маскарпоне и натертым на терку пармезаном.

Белки взбей с щепоткой соли до устойчивых пиков.

Аккуратно, постепенно добавь белки в смесь маскарпоне, пармезана и желтков.

Выложи на застывшее томатное пюре и отправь в холодильник еще на 6-8 часов.

Укрась ломтиками хамона, присыпь орехами и веточкой зелени.