



## Ингредиенты

- Белок 345 г
- Сахар 350 г
- Желток 150 г
- Мука 150 г
- Крахмал 36 г
- Желток 80 г
- Сыр творожный Cremette Hochland Professional 450 г
- Сливки 33% 400 г

## Приготовление

### Савоярди

225 г белка взбить до пиков. Желток смешать со 190 г сахара. Смешать 2 яичные смеси и вмешать просеянную муку с крахмалом. Отсадить на противень с пергаментом тесто в форме палочек. Отпекать при 180 градусах 10 минут.

### Крем тирамису Желтки взбить с 60 г сахара

Белки взбить со 100 г сахара

Сливки взбить и смешать с сыром творожным Cremette Hochland Professional и последовательно вмешать желтковую массу и взбитые белки до однородного воздушного крема.

### Сборка:

В форму выложить слой савоярди, пропитанный остывшим американо, затем слой крема. Повторить слои два раза.

Сверху отсадить оставшийся крем с помощью круглой насадки, формируя пики.

Присыпать какао-порошком.

## Тип продукта



Творожный сыр Cremette  
1 кг