«Тирамису» по-итальянски означает «подними меня вверх» (tira mi su). Говорят, назван десерт так не случайно – он настолько нежный и вкусный, что кружит голову и поднимает настроение. Трудно представить себе более итальянский десерт, чем тирамису – как паста и пицца, это настоящая визитная карточка итальянской кухни. Интересна история возникновения этого десерта.

По легенде, в конце 17 века тосканский эрцгерцог ездил с визитом в северную Италию и гостил в городе Сиена. А был он известным сладкоежкой. Зная это, для высокого гостя сиенские кондитеры и изготовили этот причудливый десерт, назвав его «супом для герцога». Сам герцог был в восторге и, конечно же, потребовал рецепт лакомства, чтобы увезти его во Флоренцию. Таким образом слава о Тирамису стала разноситься по всей Италии. Его подавали на приемах, в кофейнях, ему приписывали лечебное воздействие на головную боль и считали афродизиаком.

Однако, в 2006 году один кондитер заявил, что Тирамису – самый что ни на есть современный десерт, и он является его автором. Несмотря на то, что эта версия не подтверждена, она также нашла своих поклонников, утверждающих, что ни в одной кулинарной книге средневековой Италии нет упоминаний о подобном лакомстве.

Существует и третья версия, согласно которой никто Тирамису не создавал. Люди просто макали засохшее печенье в кофе и в ликер, а потом стали есть его вместе с сыром. Советуем посмотреть эти джейми оливер рецепты.

Несмотря на то, что сейчас десерт под названием «Тирамису» вам предложат в любой кофейне, он имеет мало общего с оригинальным Тирамису. В этом лакомстве используется оригинальный мягкий сыр маскарпоне 55% жирности, а производится он только на Аппенинах. Из молока коров, пасущихся на чистейших лугах в регионе Ломбардия, делают высококлассные сливки. Из них и получается маскарпоне. По сути это гибрид сметаны и сливочного масла. Слово «маскарпоне» происходит от ломбардийского mascherpa - творог. Это единственный сыр, получаемый из сливок, а не из молока, поэтому он обладает таким уникальным изысканным вкусом.

Другой важнейший ингредиент Тирамису – воздушное печенье Савоярди, из белков, сахарного песка и пшеничной или миндальной муки.

Наконец, третий обязательный ингредиент – вино Марсала, производимое на Сицилии с 1773 года. За свой непревзойденный вкус и аромат его часто используют в десертах и называют кулинарным вином.

Тирамису не требует выпечки, его охлаждают в холодильнике. В домашнем варианте можно приготовить его из бисквитных коржей или бисквитного печенья, любого сладкого ликера (например, Амаретто) и взбитых сливок жирностью 35% (или взбитой жирной сметаны)

Рецепт Тирамису от Джейми Оливера :

Желтки 6 яиц растереть добела с сахарным песком, добавить 450гр Маскарпоне и чуть-чуть вина Марсала. Затем аккуратно подмешать взбитые в крепкую пену белки. Каждое печенье на несколько секунд окунуть в крепкий свежесваренный эспрессо и выложить им дно высокого противня или формы для запекания. Сверху выложить слой крема и посыпать какао-порошком или тертым в крошку шоколадом.

Затем слои повторить. Десерт следует охлаждать в холодильнике не менее чем шесть часов. Готовый тирамису обильно посыпают сверху какао-порошком.