



79 RAMSUA

Anja Martinović

Šta je tiramisu i kako je nastao?

Tiramisu je čuveni italijanski kolač. U prevodu sa italijanskog znači „podigni me“. Poznat je i po nazivima Tuscan Trifle i Zuppa Inglese. Prvi put je napravljen u Sijeni, u čast posjete vojvode Kosima Medičija Trećeg. Zbog toga je i nazvan Zuppa del duca, što u prevodu znači „vojvodina supa“. Pošto mu se tiramisu mnogo dopao, vojvoda je ponio recept sa sobom u Firencu. Na taj način je došao i u Englesku i tako je stekao još veću popularnost.



Recept

Recept koji se najviše koristi glasi:

- 200 gr piškota
- 3 kašike kafe
- 8 kašika vode
- 3,5 dl mlijeka
- malo ruma
- 4 jaja
- 10 kašika šećera
- 500 gr marskaponea
- malo arome vanile
- malo čokolade u prahu



Tiramisu



Coffee



Mascarpone cheese



Chocolate



Cocoa powder



Rum



Savoyardi cookies



Chicken egg



Sugar



Berries for decoration

The background features a repeating pattern of coffee cakes and coffee beans. The coffee cakes are depicted in a sketchy, hand-drawn style with brown outlines and flat colors. They have a white filling and are topped with a layer of brown chocolate or coffee powder. The coffee beans are also sketched in a similar style, showing their characteristic shape and groove. The overall aesthetic is warm and inviting, typical of a bakery or coffee shop theme.

~Hvala na pažnji