



# Τιραμισού σοκολάτας

**30'**  
Χρόνος  
Εκτέλεσης

**4 ώρες'**  
Χρόνος  
Αναμονής

**10-12**  
Μερίδες

**2**  
Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

Για το σιρόπι

- Σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε τον καφέ, το νερό, τη ζάχαρη, το λικέρ και μεταφέρουμε σε δυνατή φωτιά.
- Αφήνουμε να πάρει μια βράση και να λιώσει η ζάχαρη.
- Αφαιρούμε και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει καλά.

Για την κρέμα

- Σε ένα μπολ βάζουμε τους κρόκους, τη ζάχαρη και μεταφέρουμε πάνω από κατσαρόλα με νερό που σιγοβράζει δημιουργώντας μπεν μαρί.
- Ανακατεύουμε συνέχεια με ένα σύρμα χειρός για 5-7 λεπτά μέχρι να απρίσει και αφρατέψει το μείγμα. Καθώς ανακατεύουμε χρειάζεται να παίρνουμε το μείγμα και περιμετρικά από τα τοιχώματα του μπολ. Αφαιρούμε και αφήνουμε 5-10 λεπτά να κρυώσει το μείγμα.
- Προσθέτουμε το τυρί κρέμα και ανακατεύουμε με το σύρμα για να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Βάζουμε το λικέρ, τη λιωμένη κουβερτούρα και ανακατεύουμε καλά.
- Προσθέτουμε τη σαντιγί και ανακατεύουμε απαλά για λίγη ώρα για να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Προσοχή, ανακατεύουμε λίγη ώρα για να μην κόψει το μείγμα.

Για τη σύνθεση

- Βουτάμε τα σαβαγιάρ, από την πλευρά της ζάχαρης, μέσα στο κρύο σιρόπι και τα τοποθετούμε σε ένα πυρίμαχο σκεύος 25x32 εκ. Φροντίζουμε να καλύψουμε όλη την βάση του σκεύους.
- Απλώνουμε τη μισή κρέμα από πάνω και καλύπτουμε με τα υπόλοιπα σαβαγιάρ ακολουθώντας την ίδια διαδικασία.
- Απλώνουμε την υπόλοιπη κρέμα από πάνω και μεταφέρουμε στο ψυγείο για 3-4 ώρες για να δέσει το γλυκό.
- Πασπαλίζουμε με το κακάο και σερβίρουμε με 1 κ.σ. από το σιρόπι.

## Συστατικά

Για το σιρόπι

- 200 γρ. καφέ, εσπρέσο ρόφημα ή στιγμιαίο καφέ
- 100 γρ. νερό
- 100 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 40 γρ. [λικέρ καφέ](#), προαιρετικά

Για την κρέμα

- 5 κρόκους, από μεσαία αβγά
- 100 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 500 γρ. τυρί κρέμα
- 20 γρ. [λικέρ καφέ](#), προαιρετικά
- 150 γρ. κουβερτούρα, λιωμένη
- 350 γρ. [σαντιγί](#), χωρίς ζάχαρη

Για τη σύνθεση

- 300 γρ. [σαβαγιάρ](#)
- 20 γρ. κακάο

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

498 Θερμίδες (kcal)	31.0 Λιπαρά (γρ.)	18.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	46.0 Υδατ/κες (γρ.)
25%	44%	90%	18%
37.0 Σάκχαρα (γρ.)	7.2 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.6 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.38 Αλάτι (γρ.)
41%	14%	6%	6%