Vilnius, 2021 m. vasario 10 d.

**Burnoje tirpstantis *tiramisu*: kodėl nesutariama dėl jo kilmės ir kaip namuose pasigaminti autentišką variantą**

***Tiramisu* – vienas populiariausių itališkų desertų, užburiantis savo skirtingų skonių kombinacija. Ir nors jį jau spėjo pamėgti viso pasaulio gyventojai, tarp kurių – ir lietuviai, skanėsto istorija siekia vos penkiasdešimt metų atgal. Prekybos tinklas „Lidl“ kviečia susipažinti su *tiramisu* iš arčiau ir dalijasi autentišku deserto receptu. O jei dienoje pritrūktų laiko, įsigyti jau paruošto *tiramisu* galite bet kurioje „Lidl“ parduotuvėje šiuo metu vykstančios „Italiamo“ savaitės metu.**

**Kelios atsiradimo teorijos**

*Tiramisu* receptas kulinarinėse knygose pirmą kartą užfiksuotas tik praėjusio amžiaus septintajame dešimtmetyje. Šio deserto atsiradimo istorija yra apipinta tirštu miglos sluoksniu – egzistuoja net kelios versijos, kas, kur ir kada sugalvojo originalų *tiramisu* receptą.

Neabejojama dėl vieno – skanėsto tėvynės, kuria yra laikoma Italija. Pirmoji versija byloja, kad desertas atsirado Veneto regione, Trevizo mieste, restorane „La Beccherie“. Sakoma, kad 1955 m., kai jo savininkė Alba Campeol laukėsi sūnaus, jos uošvienė atnešdavo jai *tiramisu* kremo *zabaglione* su kava, kad skanėstas suteiktų jai jėgų – su tuo siejama ir paties tiramisu pavadinimo reikšmė, kuri išvertus iš italų kalbos reiškia „pakelk mane“.

Kai A. Campeol grįžo į restoraną, ji nusprendė paeksperimentuoti su restorano šefu Roberto Loli Linguanotto ir sukurti naują desertą, kuris būtų įkvėptas jos patirties. Po ilgų metų improvizacijų, maždaug 1972 m. kulinariniam duetui pavyko pralaužti ledus, o išgautas desertas buvo pavadintas *tiramisu*.

Tiesa, egzistuoja ir kita versija, kelianti ginčus tarp besiribojančių Veneto ir Friulio-Venecijos Džulijos regionų. Pastarasis – kalnuota, pačiuose Italijos Šiaurės rytuose esanti vietovė, besiribojanti su Austrija ir Slovėnija. Sakoma, kad *tiramisu* gerokai anksčiau nei A. Campeol sugalvojo Norma Pieli, viešbučio Alpėse savininkė ir virėja.

Vietiniai byloja, kad dar 1959 m. datuojamas receptas buvo patiekiamas pavargusiems keliautojams. Iš pradžių jis buvo vadinamas „maskarponės gabalėliu“ ir tik vėliau vienas iš keliautojų jam suteikė prigijusį pavadinimą.

**Daugybė deserto variacijų**

Nepaisant italų kivirčų dėl tikslios *tiramisu* gimtinės, deserto receptas yra vienodas. Į desertą privalo įeiti tik šeši ingredientai: kiaušiniai, cukrus, kava, maskarponės sūris, kakava ir sausainiai, dar žinomi kaip „damų piršteliai“.

Tiesa, egzistuoja nesuskaičiuojama galybė deserto variacijų. Pavyzdžiui, dažnas atvejis, kai į kremą yra papildomai įdedama grietinėlės ar net tauriųjų gėrimų – romo, viskio. Taip pat labiau patyrę šefai sau leidžia eksperimentus su prieskoniais – cinamonu, čili pipirais ar imbieru – bei kitokiais ingredientais – pistacijomis, braškėmis ar citrinomis.

Šiandien prekybos tinklas „Lidl“ kviečia savo virtuvėje pasigaminti originalų, burnoje tirpstantį *tiramisu* receptą, suteiksiantį jums energijos visai dienai.

***Tiramisu***

**Jums reikės:** 300 g „damų pirštelių“ sausainių, 500 g „Italiamo“ maskarponės sūrio, 4 vidutinio dydžio kiaušinių, 100 g cukraus, 300 ml kavos, nesaldintos kakavos miltelių.

**Paruošimo būdas:** pirmiausia pasidarykite kavos – rekomenduojama, itališkos *espresso*. Tuomet atskirkite trynius nuo baltymų. Dubenėlyje plakite baltymus, kol taps baltos ir tirštos formos. Atidėkite juos.

Tuomet kitame dubenėlyje išplakite trynius, sumaišytus su cukrumi. Plakite ilgai, apie 3-5 min., kol gausite tirštą masę. Į kitą dubenėlį sudėkite maskarponės sūrį, ją truputėlį suminkštinkite – paspauskite su šaukštu, pamaišykite. Sudėkite jį į trynių mišinį. Išplakite viską su plaktuvu (lėtai, apie 2-3 min.), kol gausite tirštą masę. Tuomet sudėkite kiaušinių baltymus, gerai viską išmaišykite, kol gausis minkšta ir kreminė masė.

Tada paimkite *tiramisu* formą ir į ją dėkite į kavą pamirkytus sausainius. Galima daryti 1 arba 2 sausainių sluoksnius, priklausomai nuo formos gylio. Sausainius į kavą mirkykite labai trumpai, kad jos neprisigertų per daug.

Sudėkite juos taip, kad padengtų formos apačią ir tuomet ant viršaus dėkite kremą. Uždėkite dar vieną sausainių, mirkytų į kavą, sluoksnį ir vėl uždenkite su kremu. Uždėjus paskutinį sluoksnį, viršų apibarstykite kakavos milteliais. Palaikykite šaldytuve bent 3 valandas. Skanaus!

**Daugiau informacijos:**
Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt