

Tiramisu (4)



težina: **lako**

za: **9 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za krem:

- **200 ml**slatke pavlake
- **100 g**maskarpone sira/ala kajmaka
- **5**jaja
- **8 kašika**šecera kristal

Biskvit:

- **220 g**piškota
- **3 kašikenes** kafe
- **3 kašikeruma**
- **1 dl**mleka

Priprema

Odvojiti žumanca od belanca, pa svakom delu dodati po 4 kašike šecera zatim umutiti penasto, u žumanca dodati sir maskarpone i nastaviti sa mucenjem. Slatku pavlaku posebno umutiti pa dodati filu od žumanaca pa sve mikserom sjediniti i dodati belanca. Nastaviti sa mucenjem 2 minuta. Dno pleha premazati tankim slojem fila zatim reati piškote (mleko ugrejati, dodati mu kafu i rum) provlacići piškote i redjati (red piskota, red fila.. nakon cega sledi posipanje miksom instant kafe i kakao praha). Ostaviti da prenoci u frizideru.

Savet

Kola sei mokrim nožem.