

Tiramisu (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- **200 g**šecera
- **200 g**mascarpone sira ili vajkrema
- 2 dljake kafe
- 5 **kašike**kakaoa
- 1 **duplo pakovanje**piškota ili keks za tiramisu
- **malo pakovanje**šlaga

Priprema

Odvojimo belanca od žumanaca i u svaki dio stavimo po 100 g šecera. Bjelanca mutimo u cvrst snijeg, a žumanca da dobiju blijedo žutu boju. Sastavimo bjelanca i žumanca i izmiješamo kašikom. U to dadamo maskarpone ili vajkrem i opet izmiješamo i dodamo izmucen šlag. Sve lijepo sjediniti.

Na tacnu reamo piškote ili keks umocen u kafu, pa fil (ostavimo malo fila za gornji sloj), pa ponovo piškote ili keks umocen u kafu i sa malo fila premažemo piškote te zatim pospemo kakaom!

Savet

Nakon pripreme držati u frižideru 1 sat prije posluživanja (puno je ljepši kad prenoi keksi budu mekši). Ukoliko želite da se zamrzne izvaditi na odmrzavanje 8 sati prije posluživanja...