

Tiramisu



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 žumanaca
- 150 g šećera u prahu
- 400 g gella sir sa 0% mlecne masti
• ili maskarpone
- 500 ml slatka pavlaka
- 3 pakovanja piškota (od 105 g)
- 300 ml crne kafe
- 4 kašike ruma
- kakao (za posipanje)

Priprema

Žumanca i 50 g šećera kuvati na pari oko 15 minuta. Slatku pavlaku umutiti sa preostalim količinom šećera. Dodati sir i ohlaena žumanca i sve sjediniti mikserom. Piškote umociti u kafu sa rumom i slagati na tacnu, preko piškota staviti pola fila, pa opet piškote i fil na kraju. Posuti kakaom u prahu.

Savet

Dosta sam istraživala recepte za ovu poslasticu i sklopila ovaj. Zaista ima dosta različitih, a verujem da su svi ukusni. Bitno je da se oseti kremast ukus kao i ukus kafe i ruma. Kod ovog recepta se oseti i mislim da sam pogodila ukus predivne italijanske poslastice.