

Tiramisu u caši



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- piškote
- 4 jajeta
- **100 g Sunoko šecera**
- **1 vrecica** vanilin šecera
- **500 g** Mascarpone sira
- **200 ml** crna kafa
- **2 kockice Sunoko šecera**
- **40 g** kakao praha

Priprema

Kafu skuvati sa dve kockice **Sunoko šecera** i dobro ohladiti.

Jaja penasto umutiti, pa im polagano dodati **Sunoko šecer** i vanilin šecer. Kremu od jaja i **Sunoko šecera** dobro skuvati na pari dok se ne zgusne, te je ostaviti da se hladi.

U ohlaenu kremu dodati Mascarpone sir i dobro sjediniti smesu.

Piškote prepoloviti, zavisno od velicine dna čaše, te ih umakati u kafu, te reati u čaše. Preko piškota sipati kremu i je posuti slojem kako praha.

Postupak ponoviti još jednom, dakle natopljene piškote, kreme i kakao prah.

Sada je sve spremno za uživanje.

Savet