

## **Tiramisu (6)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400** gpiškota
- **4** dlslatke kafe
- **4**žumanca
- **100** gšecera u prahu
- **2** dlslatke pavlake
- **500** gmascarpone sira
- **50** gkakaoa

### **Priprema**

Piškote umakati u kafu i reati na tacnu polovinu piškota (200 g). Žumanca i šefer u prahu umutiti, pa kuvati na pari 20 minuta. Ohladiti. U meuvremenu umutiti slatku pavlaku. Posebno umutiti ohlaena žumanca i mascarpone, pa dodati i umucenu slatku pavlaku. Ovaj fil staviti na piškote, ali ostaviti trecinu fila. Preko staviti drugu polovinu piškota umocenih u kafu. Premazati ostatkom fila i posuti kakaom.

### **Savet**