

Vocni tiramisu



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**žumanceta
- **100** gšecera u prahu
- **500** gmascarpone sira
- **250** mlslatke pavlake
- **2 veca pakovanjapiškota**
- **2,5** dlskuvane nes kafe
- **maloruma**
- **700** gjagoda obicnih, šumskih jagoda,
- malina, marelja, trešnja
- **100** gcokolade sa 70% kakao delova

Priprema

Žumanca izmiksajte sa šecerom u prahu pa skuvajte na pari.

Kada se ohladi dodajte mascarpone sir i umutite. Posebno umutite slatku pavlaku pa dodajte prethodnoj smesi pa sve to zajedno umutite.

Piškote umakati u kafu u koju smo prethodno dodali malo ruma.

Jagode (obicne) umocite u otopljenu cokoladu pa ih stavite na pek papir pa u hladnjak na 15 minuta.

Na tacni reajte umocene piškote - fil - šumske jagode i maline - fil - piškote - fil - obicne jagode prelivene

cokoladom, a praznine popunite marelama i trešnjama.

Tiramisu pre serviranja ohladite u frižideru. Prijatno!!!

Savet

Ako tiramisu sluzite deci mozete piskote umakati u kafu bez kofeina!