

Tiramisu (3)

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg Mascarpone (a može eventualno i slatka pavlaka)
- 5 jaja
- 12 kašika šećera
- 1/2 l tecnog šlaga
- 1/2 l espresso kafe (ili skuvati nes kafu)
- 50 ml ramazzotti
- 50 ml amareta
- 4 pakovanja piškota
- kakao

Priprema

1/2 kg Mascarpone sira (ili slatke pavlake) umutiti mikserom sa 5 kašika šećera. 5 belanaca umutiti sa 5 kašika šećera.

1/2 l tecnog šlaga umutiti sa 2 kašike šećera. Ova 3 krema sjediniti i polako umesati.

Skuvati otprilike 1/2 l espresso ili nes kafe i tome po ukusu dodati malo Remazzotta i (ili) Amareta (mada ako je i za decu, alkohol se ne mora stavljati)

Redjanje: najbolje u dubljoj tepsiji i to tako što se dno tepsije prvo premaze tankim slojem fila (kako se piskote ne bi lepile i raspadale), zatim umakati piskote i reati jednu do druge, pa onda polovinu fila premazati, pa opet red u kafu namocenih piskota, zatim preko staviti drugu polovinu fila i na kraju bogato posuti kakaom.

Staviti u frizider da bude hladna i seci na kocke, ili deblje pravougaonike.