

Tiramisu od čokolade i bundeve



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** krem sira Ala kajmak
- **250 ml** slatke pavlake
- **100 g** šećera u prahu
- **400 g** pečene bundeve
- **50 g** čokolade
- **1 kašika** kakaoa
- **1 kašika** rum
- **1 velika kutija** piškota

Priprema

Krem sir umutiti, zatim mu dodati šećer u prahu i 200 ml slatke pavlake, pa sve dobro umutiti. Bundeve ispeci i ispasirati, pa pire dodati u smesu, dobro sjediniti. U preostalih 50 g slatke pavlake, na tihoj vatri istopiti čokoladu. U posebnu posudu sipati trećinu smese sa bundevom, pa u nju dodati smesu sa čokoladom. U manju posudu pomešati jednu kašiku kakaoa sa pola šolje vrele vode i kašikom rum. Na dno pleha dimenzija 30x19 cm poreati piškote. Slagati red horizontalno postavljenih piškota, premazati ih smesom od kakaoa, pa onda filom od bundeve, pa preko njega filom od čokolade, zatim, poreati red vertikalno postavljenih piškota, premazati ih smesom od kakaoa, pa onda filom od bundeve, pa preko njega filom od čokolade. Ostaviti da prenoci u frižideru. Pre služenja tiramisu posuti kakaom.

Savet