

Brzi tiramisu



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dupla pakovanja piškota**
- **400 mljake crne kafe**
- **nekoliko kašikaruma**
- **200 mlslatke pavlake**
- **500 gneslanog sira**
- **7 kašika šecera u prahu**
- **1 vanilin šefer**
- **1 kašica cicarene limunove korice**
- **50 ml mleka**
- **100 ml jogurta**
- **nekoliko kašikaka kaka praha**

Priprema

Skuvati jaku kafu, prohладити и ставити у њу рума по укусу. Слатку павлаку умутити са млеком и мало рума, па оставити на страну.

У другој цинији умутити сир са ванилином и лимуновом коричком, па додавати наизменично шефер у праху и умукнути слатку павлаку. На крају додати јогурт, па kratко izmiksati.

Пишкоте умакати у хладну кафу обогаћену румом и слагати у четвртасти плех. Пре него да сипати пола креме, поновити поступак реанђања пишкота, па ставити другу половину креме. Поравнати и одложити у frižider на два сата. Пред слуženje bogato posuti kakaom у праху.

Savet