

Tiramisu (10)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gpiškota
- **500** gmaskarpone sira
- **500** gslatke pavlake
- **10** kašikaprah šecera
- **1** vanilin šecer
- **1** šoljacrne kafe
- **malokakao** za posipanje

Priprema

Maskarpone i šecer umutiti mikserom par minuta. Posebno umutiti slatku pavlaku i sjediniti sa maskarpone da se dobije ujednacena masa. Skuvati šolju crne kafe i ostaviti da se ohladi pa proci piškotama kroz kafu, ali ne dugo umakati jer ce se previše pokvasiti. Piškote reati i u vatrostalnu posudu ili u duboki pleh, tacnu i premazati sa delom filja pa opet red piškota i tako dok se ne potroši sav material. Meni je od obe kolicine izašlo 3 reda. Poslednji red se premaze sa filjom i posuti kakao. Ostaviti u frižider da odstoji par sati pa poslužiti.

Savet

Orginalni italianski tiramisu se pravi od živih jaja, to je pravi recept! U maskarpone idu žumanca, a posebno se ulupaju belanca pa se to sjedini! Posto nisam ljubitelj živih jaja ovo je moja verzija koja je veoma ukusna i slina,

probajte ;)