Nutela-Tiramisu



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Smesa za umakanje piskota:

- **240 ml**mleka
- **2 kašike**nutele
- **1 malo pakovanje**piškota

Beli fil:

- **2**žumanceta
- **4 kašike**šecera
- **400 ml**slatke pavlake
- **500 g**mascarpone sira ili vajkrema

Crni fil:

- **4 kašike**nutele
- **+ ostatak**smese od umakanja piškota

Priprema

Staviti mleko da se dobro zagreje pa dodati nutelu, mešati dobro, kada se smesa sjedini skloniti. Umakati piškote pa reati u pripremljenu posudu. Ostaviti sa strane.

Umutiti mikserom dva žumanceta i šecer. Dodati slatku pavlaku pa mutiti dok se ne zgusne. Dodati sir pa

lagano varjacom sve promešati. Sipati polovinu smese preko piškota.

Ostatak smese od umakanja piškota vratiti na ringlu pa dodati još nutele. Mešati dok se ne sjedine mase. Sipati preko belog fila.

Ostatak belog fila preko crnog i posuti kakaom.

Savet

Stavljala sam vajkrem umesto maskarpone sira i odlino je! Prijatno!