# *Tiramisu sa jagodama*

## Sastojci

**Potrebno je:**

- 1 kg jagoda
- 40 piškota
- 4-5 jaja
- 500 g maskarpone sira
- 200 g prah šecera
- 1 vanilin šecer
- 1/2 limuna

## Priprema

Jagode oprati, ocistiti i izgnjeciti viljuškom, posuti šecerom u prahu i preliti sokom od pola limuna.

U pleh redjati piškote, preliti trecinom smese od jagoda, odložiti u frižider.

Umutiti posebno žumanca i belanca sa šecerom, u žumanca dodati sir, pa sjediniti sa belancima.

Pola ove smese sipati u pleh, odozgo poredjati novi red piškota umocenih u smesu od jagoda. Izruciti ostatak smese od jagoda i ostatak krema. Služiti dobro ohladjeno.