Cuccotto (tiramisu)



Sastojci

Potrebno je:

- 100 ml espresa
- 100 ml vina Santo
- 1 paket piškota
- 50 g badema
- 50 g lešnika
- 150 g crne cokolade
- 25 g ušecernih trešanja
- 600 ml pavlake
- 4 kašike šecera u prahu
- kakao

Priprema

U rerni ispecite lešnike i bademe. Posudu za pecenje tiramisua obložite providnom folijom.

Izmešajte vino i kafu. Kratko umocite piškote i složite ih po dnu i stranama posude za pecenje.

Isecite orašaste plodove i trešnje, narendajte cokoladu i stavite s pavlakom u posudu. Promešajte i podelite smesu na dva dela.

Na piškote izlijte belu smesu i rasporedite i po stranama. U preostalu smesu dodajte rastopljenu cokoladu i promešajte. Prelijte smeu smesu preko bele. Pokrijte piškotama. Tiramisu ostavite u frižideru dva sata.

Izvadite i okrenite ga na ravnu površinu. Pospite kakaom.