

## *Lažni tiramisu*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 ml** mleka
- **1** puding vanila
- **5 kašika** šećera
- **400 ml** kisele pavlake
- **400 g** bebi piškote
- **6 dl** instant kafe
- **2 kašike** kakaoa
- **maloruma**

## **Priprema**

4dl mleka staviti da se kuva, a ostatak mleka pomešati sa pudingom i šećerom, kada mleko provri, dodati ostatak mleka i kuvati dok ne dobijemo gustu masu. Ostaviti puding da se ohladi.

Dodati pavlaku i dobro promešati.

Skuvati instant kafu, po želji dodati rum.

Piškote umociti u kafu i reati u odgovarajucu posudu. Kada napravimo jedan sloj, premažemo polovinom krema i posujemo kakaom.

Npravimo još jedan red piškota, krem, kakao. Ostavimo da se ohladi i kroz nekoliko sati možemo da poslužimo.

## **Savet**