

Tiramisu



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- **500 g**Galbani mascarpone sira
- **500 ml**slatke pavlake
- **150 g**šecera
- **300-350 g**šiskota
- **700 ml**kafe
- **50 ml**brandia ili amareta ili viskija
- kakao

Priprema

Uz pomoc miksera penasto umutite 5 žumanaca sa 150 g šecera. Zatim dodajte 500 g Galbani Mascarponea, 50 ml brandija ili amaretta ili viskija i sve skupa dobro izmešajte u kremastu smesu.

U odvojenoj posudi ulupati cvrsti sneg od preostalih 5 belanaca i pažljivo ga umešajte u prethodno napravljenu kremastu smesu. Takodje odvojeno umutiti slatku pavlaku i dodati prethodnoj smesi.

Kada je krema gotova, uzmite oko 300-350 g piškota te ih namocite u 0,70 l ohlaene, jake, crne kafe. U posudu prvo stavite sloj piškota pa sloj kreme, tim redom slagati do vrha posude, ali pripazite da svakako završite sa slojem kreme.

Kad je kolac gotov, potrebno ga je staviti u frizider na najmanje 2 sata tako da se dobro ohladi i stisne. (što se mene tice može biti i dan u frižideru da se stisne).

Pre serviranja, tiramisu pospite kakaom u prahu, i može se narendati cokolada odgore.

Savet