

Tiramisu u caši by Mila



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno:

- **1 duplo pakovanje piškota**
- **4 jajeta**
- **100 g šecera**
- **1 vrecica vanilin šecera**
- **500 g mascarpone sira**
- **200 ml kuvane crne kafe**
- **1 kašika šecera**
- **40 g kakaa**

Priprema

Kafu skuvati sa kašikom šecera i dobro ohladiti. Jaja penasto umutiti, pa im polagano dodati šecer i vanilin šecer. Kremu od jaja i šecera dobro skuvati na pari dok se ne zgusne, te je ostaviti da se hladi. U ohlaenu kremu dodati Mascarpone sir i dobro sjediniti smesu. Piškote prepoloviti, zavisno od velicine dna caše, te ih umakati u kafu, te redati u caše. Preko piškota sipati kremu, te je posuti slojem kako praha. Postupak ponoviti još jednom, dakle natopljene piškote, kreme i kakao prah. aše staviti u frižider na par sati, a posle toga pokušajte pojesti samo jednu.. ;)

Savet