Tiramisu torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**žumanca
- **1 cijelo**jaje
- **150 g**šecera
- **1**vanilin šecer
- **300 ml**slatke pavlake
- **500 g**mascarpone sira
- **1 vrecica**želatine fix (ili 2 kremfixa)
- **36 komada**piškota
- **250 ml**nescafe kafe, zaslaene po ukusu

i još:

- **po ukusu**slatka pavlaka ili šlag pjena
- **malo**cokolade u prahu

Priprema

Na pari umutiti 4 žumanca, 1 cijelo jaje, šecer i vanilin šecer. Kuhati nekih 15-tak minuta, dok se krema ne zgusne. Ostaviti da se ohladi, dodati mascarpone, pa dobro izmiksati.

Posebno umutiti vrhnje za šlag, dodati želatinu ili kremfix, pa sjediniti sa kremom. Dobro izmiksati.

Piškote kratko umociti u hladnu nescafe kafu, pa redati na tacnu. Premazati kremom. Na kremu redati drugi red

piškota...

...opet premazati kremom. Postupak ponoviti još jedanput. Ostaviti da se ohladi i stegne, pa premazati umucenim šlagom. Dekorisati po želji i posuti cokoladom u prahu.

Kad se ohladi, rezati na parcad.

Savet