

Moj Tiramisu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jaja
- **8 kašike**šecera
- **500 g**maskarpone sir
- **250 ml**slatka pavlaka
- **4 kašike**nes kafa
- **300 g**piškote
- **1 kašika**liker od cokolade

Priprema

Umutiti 4 belanca sa 4 kašike šecera. Posebno umutiti 4 žumanca sa 4 kašike šecera dodati maskarpone sir, sjediniti pa lagano umešati belanca i umucenu slatku pavlaku i liker. U mlaku vodu rastopiti nes kafu i u nju umakati piškote. Red piškote, red fil, piškote, fil.

Odozgo narendati cokoladu ili posipati kakao. Dobro ohladiti u frižideru. **PRIJATNO!**

Savet