

Tiramisu (4)



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za krem:

- **200 ml** slatke pavlake
- **100 g** maskarpone sira/ala kajmaka
- **5** jaja
- **8 kašika** šećera kristal

Biskvit:

- **220 g** piškota
- **3 kašike** nes kafe
- **3 kašike** rum
- **1 dl** mleka

Priprema

Odvojiti žumanca od belanca, pa svakom delu dodati po 4 kašike šećera zatim umutiti penasto, u žumanca dodati sir maskarpone i nastaviti sa mucenjem. Slatku pavlaku posebno umutiti pa dodati filu od žumanaca pa sve mikserom sjediniti i dodati belanca. Nastaviti sa mucenjem 2 minuta. Dno pleha premazati tankim slojem fila zatim ređati piškote (mleko ugrejati, dodati mu kafu i rum) provlaciti piškote i ređati (red piškota, red fila.. nakon cega sledi posipanje miksom instant kafe i kakao praha). Ostaviti da prenoci u frizideru.

Savet

Kola? se?i mokrim nožem.