

Original Tiramisu najukusniji



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** žumanceta
- **1** šolja šećera
- **500 g** mascarpone sira
- **2** dl slatke pavlake (vrhnja), ja koristim haltu
- **3** pakovanjapiškota
- ness kafa
- šećer
- rum
- kakao

Priprema

Penasto mikserom umutiti žumanca sa šećerom, a zatim dodati mascarpone sir i sve dobro izmutiti.

U drugu posudu umutiti haltu ili neki drugu slatku pavlaku.

Sjediniti ova dva fila.

Kutlacom polako izmešati.

Skuvati ness kafu, dodati u nju malo ruma.

Piškote umakati u kafu i re?ati.

Preko piškota staviti fil, a zatim kroz cediljku posuti kakao preko fila.

Ponoviti postupak.

Kolac ostaviti u fružideru da se ohladi. Prijatno!

Savet