

Tiramisu



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** žumanaca
- **150 g** šećera u prahu
- **400 g** gella sir sa 0% mlecne masti
- ili maskarpone
- **500 ml** slatka pavlaka
- **3 pakovanja** piškota (od 105 g)
- **300 ml** crne kafe
- **4 kašike** ruma
- kakao (za posipanje)

Priprema

Žumanca i 50 g šećera kuvati na pari oko 15 minuta. Slatku pavlaku umutiti sa preostalom količinom šećera. Dodati sir i ohlaena žumanca i sve sjediniti mikserom. Piškote umociti u kafu sa rumom i slagati na tacnu, preko piškota staviti pola fila, pa opet piškote i fil na kraju. Posuti kakaom u prahu.

Savet

Dosta sam istraživala recepte za ovu poslasticu i sklopila ovaj. Zaista ima dosta različitih, a verujem da su svi ukusni. Bitno je da se oseti kremast ukus kao i ukus kafe i ruma. Kod ovog recepta se oseti i mislim da sam pogodila ukus predivne italijanske poslastice.