

# Tiramisu u caši



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- piškote
- 4 jajeta
- **100 g Sunoko šecera**
- 1 vrecicavanilin šecera
- **500 g Mascarpone sira**
- **200 ml crna kafa**
- 2 kockice **Sunoko šecera**
- **40 g kakao praha**

## Priprema

Kafu skuvati sa dve kockice **Sunoko šecera** i dobro ohladiti.

Jaja penasto umutiti, pa im polagano dodati **Sunoko šecer** i vanilin šecer. Kremu od jaja i **Sunoko šecera** dobro skuvati na pari dok se ne zgusne, te je ostaviti da se hlađi.

U ohlaenu kremu dodati Mascarpone sir i dobro sjediniti smesu.

Piškote prepoloviti, zavisno od velicine dna caše, te ih umakati u kafu, te reati u caše. Preko piškota sipati kremu i je posuti slojem kako praha.

Postupak ponoviti još jednom, dakle natopljene piškote, kreme i kakao prah.

Sada je sve spremno za uživanje.

## **Savet**