

Klasik: Tiramisu



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 pakovanj** piškota
- **200 g** maskarpone
- **500 ml** mleka za vanila puding
- **3** žumanceta
- **150 g** šećera
- **1 kašicica** vanile
- **300 ml** jake kafe
- kakao za posipanje vrha
- **500 ml** pavlake

Priprema

Pripremimo sastojke. Kod mene u receptima imate kako se lako pravi domaci maskarpone.

Izmiksamo pavlaku, maskarpone i šećer, dok ne dobijemo zgusnutu masu.

Skuvamo vanila puding i ostavimo da se ohladi.

Skuvamo kafu. Sada potapamo piškote u kafu da budu meke, ali da se ne raspadaju.

U okrugao pleh, kome se može izvaditi dno reamo: Piškote, puding, krem, onda još jedan takav red. Gornji sloj prosejemo kakao.

Ostavimu u frižider da se scvrsne, najmanje 4 sata.

Savet

Tiramisu je uveni italijanski kola. Sama re "tiramisu" u prevodu sa italijanskog znaila bi "podigni me". Ovaj kola poznat je u svetu i pod nazivima Tuscan Trifle i Zuppa Inglese. Tradicionalni tiramisu je desert koji podsea na puding – obino se sastoji od patišpana ili piškota potopljenih u liker, poreanih izmeu bogatog fila i rendane okolade. Tiramisu je prvobitno pravljen od laganog krema, ali poslednjih godina koristi se sir maskarpone, koji je ušao u modu. Evo istorije ove poslastice. Desert slian tiramisuu napravljen je prvi put u Sijeni, u severozapadnoj provinciji Toskani, u Italiji. Kola je napravljen u ast posete velikog vojvode Kosima Mediiija Treeg. Zbog tog dogaaja, tiramisu je nazvan Zuppa del duca, što u prevodu znai "vojvodina supa". Pošto mu se mnogo dopao kola, vojvoda je poneo u Firencu recept za njegovu izradu. U devetnaestom veku tiramisu je postao ekstremno popularan kod engleskih intelektualaca i umetnika koji su živeli u Firenci. Na taj nain je doputovao u Englesku, gde je njegova popularnost još više porasla. Ja nisam stavljala liker zbog toga što i deca ovo jedu kod nas, a vi slobodno stavite.