

## Tiramisu (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **400 g** piškota
- **4 dl** slatke kafe
- **4** žumanca
- **100 g** šećera u prahu
- **2 dl** slatke pavlake
- **500 g** mascarpone sira
- **50 g** kakaoa

## Priprema

Piškote umakati u kafu i reati na tacnu polovinu piškota (200 g). Žumanca i šećer u prahu umutiti, pa kuvati na pari 20 minuta. Ohladiti. U meuvremenu umutiti slatku pavlaku. Posebno umutiti ohlaena žumanca i mascarpone, pa dodati i umucenu slatku pavlaku. Ovaj fil staviti na piškote, ali ostaviti trecinu fila. Preko staviti drugu polovinu piškota umocenih u kafu. Premazati ostatkom fila i posuti kakaom.

## Savet