

## Vocni tiramisu



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **4** žumanceta
- **100 g** šećera u prahu
- **500 g** mascarpone sira
- **250 ml** slatke pavlake
- **2** **veca pakovanja** piškota
- **2,5 dl** skuvane nes kafe
- **maloruma**
- **700 g** jagoda obicnih, šumskih jagoda,
- malina, marela, trešanja
- **100 g** cokolade sa 70% kakao delova

## Priprema

Žumanca izmiksajte sa šećerom u prahu pa skuvajte na pari.

Kada se ohladi dodajte mascarpone sir i umutite. Posebno umutite slatku pavlaku pa dodajte prethodnoj smesi pa sve to zajedno umutite.

Piškote umakati u kafu u koju smo prethodno dodali malo ruma.

Jagode (obicne) umocite u otopljenu cokoladu pa ih stavite na pek papir pa u hladnjak na 15 minuta.

Na tacni reagte umocene piškote - fil - šumske jagode i maline - fil - piškote - fil - obicne jagode prelivene

cokoladom, a praznine popunite marelama i trešnjama.

Tiramisu pre serviranja ohladite u frižideru. Prijatno!!!

### **Savet**

Ako tiramisu sluzite deci mozete piskote umakati u kafu bez kofeina!