

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 veća pakovanja piškota
- 2,5 dl skuvane nes kafe
- malo ruma
- 700 g jagoda običnih, šumskih jagoda,
- malina, marela, trešanja
- 100 g čokolade 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 (obične) umocite u otopljenu čokoladu pa ih stavite na pek papir pa u hladnjak na 15 minuta.

Na tacni reajte umocene piškote - fil - šumske jagode i maline - fil - piškote - fil - obične 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!