

## *okoladni tiramisu u caši*



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 žumanceta
- 120 gšecera
- 250 gmaskarponea
- 150 gslatke pavlake
- 2 kesicevanilin šecera

#### **Za ganaš:**

- 120 gMenaž cokolade
- 150 gslatke pavlake

#### **I još:**

- 1,5 dljake nes kafe
- cokolada u prahu
- 200 gbebi piškota

### **Priprema**

Umutiti žumanca sa šećerom i kratko skuvati na pari.

Zagrejati slatku pavlaku do vrenja i dodati izlomljenu čokoladu. Ostaviti da se ohladi.

Pomešati lagano maskarpone sir, žumanca, i lagano umućenu slatku pavlaku. Promešati varjačom.

Uzeti nekoliko lepih visokih čaša i na dnu poreati nekoliko piškota umočenih u kafu, preko sipati malo ganaš kreme, pa kremu sa sirom i tako dok se ne utroši sav materijal. Odozgo posuti sa malo čokolade u prahu.

## **Savet**