

Tiramisu (7)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 žumanceta
- 1 celo jaje
- 100 g šecera
- 1 kesica vanilinog šecera
- 4 kašike šecera u prahu
- 500 ml slatke pavlake
- 200 g krem sira
- 1 kesica želatina
- 2 pakovanja piškota (ili jedno duplo)
- 1 kesica Nescafe sa ukusom ruma

Priprema

Na pari umutiti 3 žumanceta, 1 celo jaje, šecer i vanilin šecer. Kuvati nekih 15-tak minuta uz povremeno mešanje, dok se krema ne zgusne. Ostaviti da se ohladi.

Dodati krem sir, pa dobro izmiksati.

Posebno umutiti slatku pavlaku sa šecerom u prahu, dodati želatin pripremljen po uputstvu sa kesice, pa sjediniti sa slatkom pavlakom. Dobro izmiksati. Sjediniti prohladjenu kremu od žumanaca sa slatkom pavlakom. Piškote topiti u skuvanu i ohladjenu kafu, pa redjati na pleh. Premazati polovinom fila.

Na fil redjati drugi red piškota, pa premazati preostalim filom.

Ostaviti da se ohladi i stegne.

Savet