

Tiralota (Tiramisu i Šarlota)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** bobicastog voca
- **200 g** maskarpone
- **1 pakovanje** cokoladnog musa
- **1 pakovanje** lisnatih štapica (400 g)
- **150 ml** pavlake
- **3 kašike** kakaoa
- **1 kašičica** vanile ekstrakta
- **1 šoljica** crne kafe
- **100 g** tamne čokolade za kuvanje

Priprema

Ovo je jedan od onih recepta gde vam se jede i tiramisu i šarlota. Ja šarlotu obično pravim sa lisnatim testom, vocem i pavlakom, a tiramisu naravno sa plazmom i rastvorom kafe, kakao i pavlaka kao i maskarpone. Ovde ima svega od toga pa čak i više. okolada. Izvrsna kombinacija i preporučujem i vama. Pored Tiralote mi pravimo i Tiralovu, a to je kombinacija Tiramisu i Pavlove. Otprilike možete pretpostaviti, kakva je to divna kombinacija. Pripremimo sastojke.

Okruglu posudu obložimo plastičnom folijom tako da malo prelazi vrhove posude. Štapice potapamo u rastvor kafe, pa slažemo u okruglu posudu. Na dnu počnemo sa čokoladnim šlagom, koji smo spremili prema uputstvu na kesici.

Zatim sipamo bobicasto voce.

Pa sloj maskarpone koji smo razmutili sa malo vanile i šecera. Pospemo kakao.

Na vrh dolazi ganaš.

Ostavimo u frižideru da se scvrsne. Najmanje 2 sata, ja ostavim preko noci. Izvadimo iz frižidera, prvernemo na tanjir, skinemo plasticnu foliju, pa opet prevrnemo.

Savet

Umesto svežeg, možete koristiti smrznuto voe.