

okoladne tiramisu kuglice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** piškota
- **1 dl** gorke kafe
- **200 g** mascarpone sira
- **80 g** čokolade
- **1 kašika** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera
- **2 kašika** likera od badema

I još:

- **80-100 g** kakao u prahu za valjanje kuglica

Priprema

Izmrviti piškote i preliti hladnom kafom. Ostaviti ih da malo odstoje. Mascarpone pomešati sa rendanom čokoladom, šećerom u prahu, vanilin šećerom i likerom od badema. Ostaviti smesu u frižider da se stegne, a potom praviti kuglice, valjati ih kakao prah i slagati u korpice.

Savet