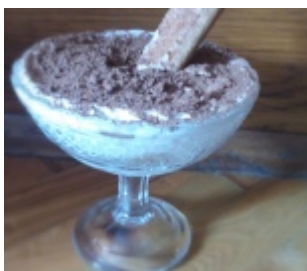


Moj tiramisu u caši



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml**slatke pavlake
- **250 ml**mascapone sira
- **50 g**šecera u prahu
- **malo pakovanj**epiškota
- **1-2 kesice**Irish cappuccina
- kakao prah

Priprema

Rashlaenu slatku pavlaku umutiti mikserom zajedno sa prah šecerom, da bude cvrsta smesa, kad okrenete ciniju da ne ispadne.

Dodati mascapone sir pa varjacom ili mikserom lepo sjediniti sve sastojke.

Skuvati jednu kesicu cappuccinaa i nasuti u duboki tanjir da se malo prohladi. Ukoliko nemate cappuccino možete skuvati bilo koju kesicu instant kafe ili cakobicnu. Kafa vam treba za umakanje piškota.

U ciniju za posluženje prvo sipati dve kašike fila od pavlake i sira, zatim poreati piškote natopljene u kafi. Poreate onoliko piškota koliko može da vam stane u ciniju, zavisi od širine cinije. Meni su stale 2 piškote, ali prepolovljene.

Preko piškota ponovo nanosite fil do vrha cinije. Poslasticu pospite kakao prahom, ubodite jednu celu piškotu natopljenu kafom i stavite da se hladi. Rashlaena poslastica veoma je osvežavajuća za ove sparne dane :)

Od ove količine ja sam dobila 4 cinijice.

Savet

Ovu poslasticu možete praviti u raznim varijantama, po želji dodajte još jedan red piškota ili stavite fil u sredinu, a svuda okolo piškote. Moj dragi nije zaljubljenik u piškote pa sam ih zato štedela :)