

Tiramisu (9)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4žumanceta**
- **100 gšecera u prahu**
- **500 gmascarpone sira**
- **250 mlslatke pavlake**
- **2 veca pakovanjapiškota (48 komada)**
- **2,5 dlkvane jake crne kafe**
- **maloruma**
- **malokakao praha**

Priprema

Žumanca izmiksati sa šecerom u prahu i staviti da se kuvaju na pari dok se ne zgusne oko 15-20 minuta. Kad se dobro ohladi dodati mascapone sira i malo umutiti. Posebno umutiti slatku pavlaku te i to dodati predhodnoj smesi i ponovo umutiti mikserom. Piškote umakati u procedjenu crnu kafu kojoj se doda malo ruma i slagati na tacnu (pola piškote ide, dva reda po 12 komada) te na to staviti krem, pa opet natopljene piškote (dva reda po 12 komada) pa ostatak krema. Sve to pospemo kakao prahom radi dekoracije.

Savet