

## Brzi tiramisu



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **35** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **2 dupla pakovanjapiškota**
- **400 mljake** crne kafe
- **nekoliko kašikaruma**
- **200 ml**slatke pavlake
- **500 g**neslanog sira
- **7 kašikašecera** u prahu
- **1**vanilin šećer
- **1 kašicicarendane** limunove korice
- **50 ml**mleka
- **100 ml**jogurta
- **nekoliko kašikakakao** praha

## Priprema

Skuvati jaku kafu, prohladiti i staviti u nju ruma po ukusu. Slatku pavlaku umutiti sa mlekom i malo ruma, pa ostaviti na stranu.

U drugoj ciniji umutiti sir sa vanilinom i limunovom koricom, pa dodavati naizmenicno šećer u prahu i umucenu slatku pavlaku. Na kraju dodati jogurt, pa kratko izmiksati.

Piškote umakati u hladnu kafu obogacenu rumom i slagati u cetvrtasti pleh. Preko sipati pola kreme, ponoviti postupak re?anja piškota, pa staviti drugu polovinu krema. Poravnati i odložiti u frižider na dva sata. Pred služenje bogato posuti kakaom u prahu.

**Savet**