

## **Tiramisu (10)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400** g piškota
- **500** g maskarpone sira
- **500** g slatke pavlake
- **10 kašika** prah šecera
- **1** vanilin šećer
- **1 šolja** crne kafe
- **malokakao** za posipanje

### **Priprema**

Maskarpone i šećer umutiti mikserom par minuta. Posebno umutiti slatku pavlaku i sjediniti sa maskarpone da se dobije ujednadena masa. Skuvati šolju crne kafe i ostaviti da se ohladi pa proci piškotama kroz kafu, ali ne dugo umakati jel ce se previše pokvasiti. Piškote reži u vatrostalnu posudu ili u duboki pleh, tacnu i premazati sa delom fila pa opet red piškota i tako dok se ne potroši sav material. Meni je od obe kolicine izašlo 3 reda. Poslednji red se premaze sa filom i posuti kakao. Ostaviti u frižider da odstoji par sati pa poslužiti.

### **Savet**

Orginalni italijanski tiramisu se pravi od živih jaja, to je pravi recept! U maskarpone idu žumanca, a posebno se ulupaju belanca pa se to sjedini! Posto nisam ljubitelj živih jaja ovo je moja verzija koja je veoma ukusna i

sli?na, probajte ;)