

Tiramisu sa kiselom pavlakom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gpiškota**
- **500 mlslatke pavlake**
- **400 mlkisele pavlake**
- **250 gšecera**
- **10 gželatina**
- **4žumanceta**
- **400 mlskuvane turske kafe**
- **2 kašikearome rumu**

Priprema

Žumanca umutiti sa 100g šecera i skuvati na pari. Ostaviti da se ohladi. Kiselu pavlaku dobro izmešati sa 150g šecera i ostaviti da odstoji, da bi se šefer otopio. Za to vreme umutiti slatku pavlaku dok ne postane bas cvrsta. U slatku pavlaku dodati ohladjena žumanca i kiselu pavlaku, pa dobro umutiti. Na kraju dodati želatin pripremljen po uputstvu sa kesice.

U kafu dodajte rum pa umocite piškote. Poreati piškote u malo dublji sud pa premazati sa polovinom fila, staviti još jedan red piškota i premažite ostatkom fila. Staviti u frižider da se stegne fil. Najmanje 3h. Prijatno.

Savet

Po želji možete kola posuti kakaom. Ja nisam jer ga suprug ne voli. Veoma ukusan tiramisu bez maskarpone sira. Vredi probati.