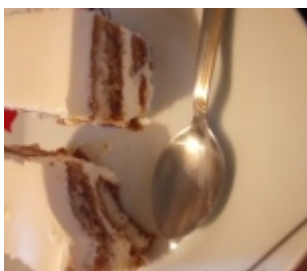


Tiramisu sa kiselom pavlakom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** piškota
- **500 ml** slatke pavlake
- **400 ml** kisele pavlake
- **250 g** šecera
- **10 g** želatina
- **4** žumanceta
- **400 ml** skuvane turske kafe
- **2 kašike** arome ruma

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 šecer 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. Poređati 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.