

Tiramisu (11)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6jaja**
- **6 kašika šecera**
- **250 gala kajmaka**
- **oko 400 g piškota**
- Za potapanje piškota:
 - **300 ml skuvane i ohlaene nes kafe**
 - Za filovanje:
 - **2 kese šlag krema**
 - Za posipanje:
 - **po potrebni kaka prah**

Priprema

Mikserom umutiti žumanca sa šecerom. Dodati kajmak i sve izmišljeni. Posebno umutiti sneg od belanaca, sastaviti sa žumancima i lagano promešati rucnom žicom za mucenje kako bi se svi sastojci sjedinili. Piškote potopiti u nes kafu i poreati po dnu vatrastalne cinije. Preko naneti fil, a preko fila još jedan red piškota kvašenih u nes kafi. Šlag krem umutiti po uputstvu sa kesice, premazati piškote, posuti kakao prahom i ostaviti u frižider da se stegne.

Seci na parcad željene velicine, servirati te poslužiti.

Savet

Umesto šlag krema možete koristiti slatku pavlaku. Prijatno.