

Tiramisu (11)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 250 gala kajmaka
- oko 400 gpiškota
- Za potapanje piškota:
- 300 mlskuvane i ohlažene nes kafe
- Za filovanje:
- 2 kesešlag krema
- Za posipanje:
- po potrebikakao prah

Priprema

Mikserom uminiti žumanca sa šećerom. Dodati kajmak i sve izmiksati. 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 porežati po dnu vatrostalne 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.