

## **Tiramisu (12)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5** žumanjaka
- **120** g šecera
- **500** g mascarpone sira
- **250 ml** slatke pavake
- **2x24 kom** piškota
- **300 ml** instant kafe
- **1 kašika** ekstrakta od vanilije
- kakao za posipanje

### **Priprema**

Pripremitu insta kafu sa 300ml vruce vode i ostaviti da se dobro ohladi (može i turska kafa, ali bolje je sa instant kafom).

U 5 žumanjaka dodati 120 g šecera i sve dobro izmiksati. Onda žumanjke kuhati na pari nekih 15-20 minuta i staviti da se ohlađe. U ohlaenje žumanjke dodati 500 g mascarpone sira, kratko miksat samo da se sjedine sastojci.

Ubutati 250 ml slatkog vrhnja i aroma vanilije, treba miksat vrhnje da postane cvrst, ali treba paziti da ne bude precvrst. Izraeno slatko vrhnje prebacimo u sir ižumanjke, sve pomešati lagano špatulom.

Piškote kratko uroniti u kafu i redati na tacnu. Pola kreme rasporediti po piškotama. Preostale piškote uroniti u kafu i složiti. Preostalu kremu premazati preko piskota i na kraju posuti sa kakaom.

### **Savet**