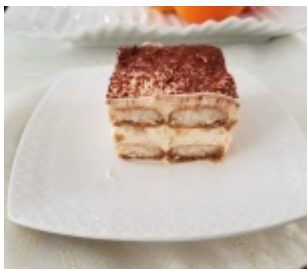


Tiramisu (12)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 žumanjaka
- 120 g šećera
- 500 g mascarpone sira
- 250 ml slatke pavake
- 2×24 kompiškota
- 300 ml instant kafe
- 1 kašika ekstrakta od vanilije
- kakao za posipanje

Priprema

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

U 5 žumanjaka dodati 120 g šećera i sve dobro izmiksati. Onda žumanjke kuhati na pari nekih 15-20 minuta i staviti da se ohlade. U ohla?enje žumanjke dodati 500 g mascarpone sira, kratko miksati samo da se sjedine sastojci.

Ubutati 250 ml slatkog vrhnja i aroma vanilije, treba miksati vrhnje da postane cvrsto, ali treba paziti da ne bude precvrsto. Izra?eno slatko vrhnje prebacimo u sir iz žumanjke, 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 piškota i na kraju posuti sa kakaom.

Savet