

Tiramisu na moj nacin (bez jaja)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**neslanog sira
- **400 g**slatke pavlake
- **400 g** piškota
- **200 g**šecera u prahu
- **po ukusuruma**
- **za posipanje kakaom**
- **4 dl**ohlaene crne kafe

Priprema

Neslani sir i šecer u prahu sjediniti pa dodavati kašiku po kašiku u prethodno umucenu slatku pavlaku. Mutiti na najmanjoj brzini kako bi se fil sjedinio. Pritom dodati malo ruma.

U ohladjenu kafu dodati malo ruma i umakati piškote pa zatim ih redjati u tepsiju. Fil podeliti na dva dela. Prvi deo fila premazati preko piškota i preko tog fila posuti malo kakaa.

Potapati drugi deo piškota i reati na fil. Istresti drugi deo fila preko piškota pa posuti kakaom. Ostaviti par sati da odstoji u frižideru.

Savet

Ukoliko pravite za decu ili nekog ko ne može da koristi alkohol možete napraviti ovaj Tiramisu i bez rumra,jednako je ukusan kao i sa rumom! :)