

Tiramisu na moj nacin (bez jaja)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gneslanog sira
- **400** gslatke pavlake
- **400** g piškota
- **200** gšecera u prahu
- **po ukusuruma**
- **za posipanje**kakao
- **4** dlohlaene crne kafe

Priprema

Neslani sir i šećer 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 kaka.

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 ruma, jednako je ukusan kao i sa rumom! :)