

Tiramisu sa jagodama

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg jagoda
- 40 piškota
- 4-5 jaja
- 500 g maskarpone sira
- 200 g prah šecera
- 1 vanilin šećer
- 1/2 limuna

Priprema

Jagode oprati, ocistiti i izgnjeciti viljuškom, posuti šećerom u prahu i preliteri sokom od pola limuna.

U pleh redjati piškote, preliteri trecinom smese od jagoda, odložiti u frižider.

Umutiti posebno žumanca i belanca sa šećerom, u žumanca dodati sir, pa sjediniti sa belancima.

Pola ove smese sipati u pleh, odozgo poredjati novi red piškota umocenih u smesu od jagoda. Izruciti ostatak smese od jagoda i ostatak krema. Služiti dobro ohladjeno.