

## **Tiramisu (15)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 žumanceta
- 100 g šećera u prahu
- 450 g krem sira
- 4 pakovanja piškota
- skuvana kafa
- maloruma
- malokakao

### **Priprema**

Odvojiti žumanca od belanaca, pa žumanca sa polovinom šećera u prahu mešati na pari 15 minuta.

Odvojeno umutiti slatku pavlaku sa preostalom količinom šećera u prahu.

Kada se žumanca ohlade dodati ih u umućenu slatku pavlaku i sve zajedno sjediniti (umutiti). Zatim dodati sir i sve zajedno umutiti.

Ohlaenoj kafi dodati rum.

Piškote umakati u kafu pa reati u kalup ili pleh. Tako redom. Na kraju posuti kakaom i štaviti u frižider da se hladi. Kremasta, brza poslastica. Uživajte!

## **Savet**