

Tiramisu (15)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**žumanca
- **100** gšecera u prahu
- **450** gkrem sira
- **4** pakovanjapiškota
- **skuvana** kafa
- **maloruma**
- **malokakaoa**

Priprema

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

Odvojeno umutiti slatku pavlaku sa preostalom kolicinom šecera u prahu.

Kada se žumanca ohlade dodati ih u umucenu 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 šaviti u frižider da se hlađi. Kremasta, brza poslastica. Uživajte!

Savet