

Tiramisu (16)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 mala pakovanj**apiškota
- **2 kašice**enes kafe
- **2 kašike**arome ruma
- **4 ravne kašike** fruktoze
- **350 g**šlag kreme
- **2 caš**emaestro cream-a
- **4 žumanceta**
- **za posipanje** kakao

Priprema

Jedam brzi tiramisu bez maskarpone i slatke pavlake. Verujte ukusom ne manjka. Bolji nisam probala. A varijanta je prilično jeftinija. Svaka preporuka da isprobate ovaj tiramisu, ja sam se odusevila. Napravila sam za manje od sat vremena, a nestao je čim se stegao.

Žumanca umutiti sa fruktozom i skuvati na pari da se smesa zgusti. Dok se žumanca kuvaju umutiti šlag kremu sa vodom i staviti u frižider do upotrebe.

Kada su se žumanca zgustila i malo prohladila sjediniti ih na kratko sa mikserom sa maestro cream. Zatim sve to sjediniti sa umućenim šlagom.

Napraviti dve nes kafe u kolicini vode za dve šolje. Ja sam iskoristila vodu koja je vec ključala prilikom kuvanja žumanaca (pa i tu možete uštedeti vreme) dodati 2 pune kašike ruma.

Piškote na kratko provuci kroz kafu (nes kafa u granulama, ne 2u1, 3u1, samo nes). Reati u kalup ili tepsiju. Meni je za jedan sloj trebalo jedno ipo pakovanje. Zavisi koliki vam je kalup.

Zatim staviti polovinu smese. Preko smese poreati drugi red piškota provucenih kroz kafu, a zatim rasporediti ostatak smese. Lepo poravnati i staviti u frižider da se hladi. Najbolje preko noci. Pre služenja, dobro posipati kakao prahom, seci na kocke (razume se, veece)

Savet

Trebalo mi je skoro 4 pakovanja manjih. Ostalo je par komada. Kola je predivan. Bukvalno se topi u ustima i bukvalno je nestao cim sam iseklanprvo parce. Jedva sam ugrabila trenutak da uslikam ovo jedno i podelim sa vama, jer bila bi šteta da ovako brz i kremast zalogaj ostavim samo za sebe. A da je slatko sa 4 kašike fruktoze? Oooo da, jako. Možda i smanjim jednu idueg puta. Zbog šlaga i piškota, dodavanje mnogo šeera je bespotrebno zaista. :) koristite rum kvalitetnijeg proizvođača kako bi se osetila ta nota, divno zagolica u toj slatkoi. :) plus kakao.... savršena, lagana, kremasta poslastica :)