

Mini tiramisu



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g (3 pakovanja)**piškote
- 5jaja
- **200 g**šecera
- **250 g**krem sira
- **250 ml**slatke pavlake
- **200 ml**skuvane nes kafe

Preliv:

- **200 ml**slatke pavlake
- **100 g**cokolade

Priprema

Odvojiti žumanca od belanca. Belanca skloniti sa strane, a žumanca izmutiti sa šećerom pa prebaciti u šerpu i skuvati ih na pari. Kada su žumanca skuvana ostaviti da se ohlade.

Skuvati nes kafu i ostaviti da se malo prohladi, da bude mlaka.

Izmutiti posebno slatku pavlaku i posebno belanca u cvrst šam. Ohlaena jaja izmiksati sa krem sirom pa dodati umucenu slatku pavlaku. Na kraju kašikom umešati i cvrst šam od belanaca.

Spremiti kalupe za mini tortice. Piškote prepoloviti na pola pa svaku na kratko umociti u kafu i po sve složiti na dno. Onda sipati mali fila pa opet staviti natopljene piškote. Onda opet fil pa staviti u frižider da se malo stegna.

Slatku pavlaku staviti u šerpicu pa je zagrevati da bude vruca. U drugu posudu izlomiti cokoladu pa preliti vrucom pavlakom. Izmešati da se sve lepo sjedinim. Ostaviti da se malo prohladi pa preliti preko tortica.

Staviti tortice u frižider (najbolje preko noci), a sutra dan izvaditi iz kalupa.

Savet

Ja sam od ovie kolicine sastojaka dobila 15 tortica.