# *Mascarpone Tiramisu*

težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **5**žumanaca
- **230 g**šecera
- **250 ml**slatke pavlake
- **4 kutije**piškota
- **50 g**kakao praha
- **500 g**mascarpone sira
- **20 g**rum šecera
- **15 g**nes kafe

## Priprema

Umutiti žumanca sa šecerom i staviti na paru da se skuva (ovo je opcionalno neko ne kuva, ali iz sigurnosti bolje prokuvati) kuvati 10 minuta. Ohladiti fil dobro. U ohlaena jaja i šecer dodati mascarpone sir i sjediniti mikserom, zatim u drugoj posudi umutiti slatku pavlaku. Umucenu pavlaku dodati u fil od jaja i sira, mutiti slabijom brzinom dok se sve ne sjedini. Napraviti Nes kafu i u nju ubaciti rum šecer. U pleh reati piškote prethodno ih umocite u kafu (morate ih jako malo umociti ne previše daviti u kafi jer se raspadnu). Reati u pleh pa zatim dodati pola kreme pa opet ponoviti postupak. Staviti oko 3h u frižider nakon toga posuti sa kakao prahom.

## Savet

Jako brzo se napravi, a dobijate savrsenstvo!