

Tiramisu rolat



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 5 **kašika**brašna
- 1,5 **kašika**kakao praha

Krema:

- 1jaje
- 1žumance
- 3 **kašike**šecera
- 250 gmascarpone sira
- 200 mlslatke pavlake

Ostalo:

- 1 **puna kašika**kakao praha
- 3,5 - 4piškote
- 200 mljake nescafe
- 2 **kašike**šecera

Priprema

Skuhati jaku nes kafu, zasladiti šecerom, pa ostaviti da se ohladi. Umutiti pjenasto jaja i šecer. Dodati kakao

prah, pa kratko miksati. Na kraju, pažljivo, umiješati prosijano brašno. Smjesu sipati u veliki pleh, obložen papirom za pečenje. Peci na 180 C, nekih 12 minuta. Pecen biskvit izručiti na vlažnu kuhinjsku krpu, posutu kakao prahom, maknuti pek papir, pa zarolati. Ostaviti da se ohladi. Na pari umutiti jedno cijelo jaje i jedan žumanjak sa šećerom. Maknuti, pa ostaviti da se ohladi. Dodati Mascarpone sir i umuceno slatko vrhnje. Sve dobro izmiksati.

Ohlaen biskvit natopiti hladnom nes kafom.

Premazati kremom, pa na jedan kraj poredati piškote, kratko potopljene u hladnu kafu.

Zarolati, pa ostaviti u frižider par sati (da se ohladi i stegne).

Posuti kakao prahom i (po želji) prah šećerom; rezati na parcad...

...pa poslužiti!

Savet