Tiramisu sa plazmom i rumom

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Kora:

- **4**jajeta
- **4 kašike**kristal šecera
- **4 pune kašike**brašna (tip 400)
- **2 kašike**kakao praha
- **150 ml**crne zaslaene kafe
- **100 g**kakao praha za posipanje

Fil:

- **200 ml**slatke pavlake
- **4 kašike**kristal šecera
- **1 kesica**šlaga priprema sa mlekom
- **1**jajeta
- **3 kašike**ella sira
- **5 kašika** mlevene plazme

Još:

- **4**piškota
- **100 ml**Instant zasladjene crne kafe
- **1 kašika**ruma

Priprema

U dublji sud umutiti (duže) penasto jaja sa šecerom, dodati im kakao i mikserom umutiti, potom postepeno dodavati po kašiku brašna mešajuci žicom. Pleh podmazati margarinom da bi bolje nalegao papir za pecenje pa izliti masu. Staviti koru da se pece na 200 C 10 minuta.

Pripremiti na ravnu površinu mokru (proceenju) krpu i preko nje posuti kakao prah pa pecenu koru sa sve pek papirom preruciti preko krpe sa kakao prahom. Pazljivo svuci pek papir sa kore i mlaku koru nakvasiti kafom pa zaviti u rolat sa sve krpom da se hladi. U dublji sud umutiti najpre jedno belance u cvrst sneg pa ostaviti sa strane, u drugi sud umutiti slatku pavlaku, dodati šecer, ella sir i žumance pa sve sjediniti mikserom srednje jacine. Zasebno umutiti šlag sa vrlo malo mleka. Iskljuciti mikser pa spatulom sjediniti belance sa smesom i dodati šlag i dalje sve sjedinjavati sa spatulom. Potom dodati mleveni plazma keks i ujediniti masu. U mlaku instant zasecerenu kafu dodati rum. Na koru naneti ceo krem i na sam rub poredjati po 4 piškote provucene kroz instant kafu sa rumom i uz pomoc krpe zaviti u rolat.

Rolat prebaciti na tacnu i posuti ga sa još malo kakao praha ili rendane cokolade i staviti u frižider na 2h do služenja.

Savet

S’ obzirom da ide jedno zivo jaje, vodite racuna da bude provereno, domace i sveze, u suprotnom ga umuceno prokuvajte sa šeerom na pari. Saekajte da se u potpunosti prohladi pa da onda postepeno dodajte mlenom filu.