# *Tiramisu sa šumskim vocem*

## Sastojci

**Potrebno je:**

- 500 g maskarpone sira
- 4 jajeta
- 8 supenih kašika šecera
- ekstrakt vanile
- ekstrakt ruma
- 1/2 dl amareta
- 1 pakovanje piškota
- 5 kašike nes kafe
- 1 pakovanje od 500 g zaleenog šumskog voca
- 100 g kakao praha ili 100 g cokolade za kuvanje
- 300 g jagoda

## Priprema

Fil: vrsto umutiti 4 belanca. Staviti u frizider da se sneg ohladi. Potom umutiti 4 žumanca, pa u njih dodati markarpone sir. Zatim dodati 6 kašika šecera, ekstrakt vanile, rum i amareto. Sve to lagano umešati dok masa ne postane glatka. Tako gotovu masu nežnim pokretima pomešati sa snegom iz frižidera.

Preliv od šumskog voca: Zaleeno šumsko voce staviti u posudu za kuvanje sa 3 caše vode i 2 kašike šecera. Kuvati smesu 20 min na umerenoj vatri. Kad je preliv gotov, ohladiti ga.

Umutiti 5 kašika nescafe sa 1 dl vrele vode. Dodati amareto po ukusu. Piskote natapati tom smesmom jednu po jednu, zatim ih lomiti na komadice i stavljati na dno posude u kojoj nameravate da posluzite Tiramisu. Za jednu cašu Vam je dovoljno dve do tri piskote na dnu.

Preko piškota staviti tanji sloj fila, pa potom ponovo dve do tri izlomljene piškote, prethodno natopljene kafom.

Preko sipati dve kašike preliva od šumskog voca, pa potom jos jedan sloj fila. I na kraju odozgo posuti tiramisu sa malo kakao praha ili narendane crne cokolade i kao ukras staviti parcence jagode.

Tiramisu mora da odstoji barem 24 h u frižideru i dobro se ohladi. Posle tog perioda Vaš tiramisu je spreman za posluzivanje. Prijatno!