

Tiramisu



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8žumanaca**
- **1/2 kgšecera**
- **1 kesica (10 g)želatina**
- **500 gšvapskog sira**
- **750 gslatke pavlake**
- **2vece kutije piškota**
- **1-2 cašecrnog vina**

Priprema

Žumanca i šecer umutiti mikserom i kuvati na pari. Da bi se šecer otopio postepeno dodavati 1 cašu crnog vina dok se masa ne zgusne i šecer ne otopi. Kada je gotovo skloniti sa vatre i odmah istopiti želatin sa 4 kašike hladne vode, zatim dodati u vruc fil i sjediniti. Ostaviti da se dobro ohladi. Švapski sir pomešati sa ohlaenim filom. Umutiti slatku pavlaku pa sjediniti sa predhodnom masom (izmešati mikserom ali ne najvecem brzinom). Skuvati jednu džezvu nes kafe ia kada se prohladi (trebalo bi da nes bude mlaka) dodati rum i zasladiti je sa malo šecera. Umakati piškote i reati ih u malo dublju posudu (širina 23cm, dužina 31cm, dubina 10cm). Slagati red horizonttalno postavljenih piškota, pa fil, pa malo kakao praha, pa redvertikalno postavljenih piškota, pa fil i preko njega kakao prah.

Savet