

Tiramisu



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** žumanaca
- **1/2 kg** šećera
- **1 kesica (10 g)** želatina
- **500 g** švapskog sira
- **750 g** slatke pavlake
- **2** veće kutije piškota
- **1-2** čaše crnog vina

Priprema

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

Savet