

Italijanski tiramisu



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 40** piškota
- **2** dl skuvane i proceene kafe
- **500 g** maskarpone sira / **MASKAPONE SIRA**
- **500 g** slatke pavlake
- **200 g** prah šecera
- **2** kašike kakao praha
- **4** kašike amareto likera
- **1** kašice calimunovog soka

Priprema

Fil: Umutiti slatku pavlaku postepeno dodajuci prah šecer. U umucenu slatku pavlaku dodavati kašikom maskapone, dodati limunov sok i sve lepo sjediniti. Postupak: U hladnu i procedjenu kafu dodati amareto liker, piškote namakati u kafu i redjati na dno pravougaonog pleha. Kad se prekrije dno pleha, staviti polovinu fila. Postupak ponoviti. Po vrhu kroz cedaljku naneti kakao.

Savet

Da kola bude ukusan u njega staviti original sastojke.