

Tiramisu u caši by Mila



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno:

- **1 duplo pakovanje** piškota
- **4** jajeta
- **100 g** šećera
- **1 vrecica** vanilin šećera
- **500 g** mascarpone sira
- **200 ml** kuvane crne kafe
- **1 kašika** šećera
- **40 g** kakaa

Priprema

Kafu skuvati sa kašikom šećera i dobro ohladiti. Jaja penasto umutiti, pa im polagano dodati šećer i vanilin šećer. Kremu od jaja i šećera dobro skuvati na pari dok se ne zgusne, te je ostaviti da se hladi. U ohla?enu kremu dodati Mascarpone sir i dobro sjediniti smesu. Piškote prepoloviti, zavisno od velicine dna caše, te ih umakati u kafu, te redati u caše. Preko piškota sipati kremu, te je posuti slojem kako praha. Postupak ponoviti još jednom, dakle natopljene piškote, kreme i kakao prah. ?aše staviti u frižider na par sati, a posle toga pokušajte pojesti samo jednu.. :)

Savet