



Babičkiné tiramisu

Tiramisu trošku inak, s vlastným upečeným piškótoým cestom.

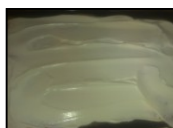
Potrebuje:

6 ks	vajcia
140 g	cukor práškový
2 bal.	vanilínový cukor
50 ml	olej
	rum
180 g	múka hladká
	kakao
1 bal.	kypriaci prášok do pečiva
	piškóty ploché s cukrovou polevou
	káva
2 ks	smotana na šľahanie 33%
2 ks	stužovač šľahačky
2 ks	smotana kyslá

Postup:



Príprava korpusu: Bielka vyšľaháme so štipkou soli. Pridáme cukor, žĺtky, olej, rum a šľaháme. Potom pridáme múku a prášok do pečiva. Polovičku cesta vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech. Do druhej časti cesta dáme kakao. Dobre premiešame a vylejeme do druhej vymastenej a múkou vysypanej formy. Korpusy pečieme pri 180-200 °C okolo 15-20 minút. Potom necháme vychladnúť.



Najprv si uvaríme kávu, ktorú necháme vychladnúť. Smotanu vyšľaháme so stužovačom šľahačky, pridáme kyslú smotanu a nakoniec cukor. Polovičku plnky natrieme na hnedý piškótoý korpus. Na plnku

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	50 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

pridáme vyžmýkané piškóty,
ktoré sme namáčali v káve.
Prikryjeme žltým korpusom.



Nakoniec na vrchný korpus
natrieme zvyšnú plnku. Celý
zákusok posypeme jemným
kakaom a dáme do
chladničky stuhnúť.