NajPečenie



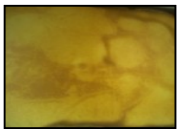
Babičkine tiramisu

Tiramisu trošku inak, s vlastným upečeným piškótovým cestom.

Potrebujete:

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 stučovačom šľahačky, pridáme kyslú smotanu a nakoniec cukor. Polovičku plnky natrieme na hnedý piškótový korpus. Na plnku

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

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

Celkový čas prípravy:	**50 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**



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

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.