NajPečenie



Smotanové tiramisu

Niet jednoduchejšieho a lepšieho dezertu ako toto tiramisu.

Potrebujete:

5 lyžica	cukor práškový
2 ks	šľahačka prášková
2 ks	maslo nátierkové bez príchute
2 bal.	piškóty ploché s cukrovou polevou
	kakao
	káva
200 ml	mlieko
20 ml	rum

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**-**
Teplota pečenia:	**-**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Z mlieka, práškového cukru a práškovej šľahačky vyšľaháme šľahačku. Keď bude tuhá pridáme do nej nátierkové maslá a dobre vyšľaháme do pevného krému.

Na dno tortovej formy poukladáme piškóty, ktoré sme namočili do uvarenej a trocha vychladnutej kávy. Piškóty pokvapkáme rumom.

Uvaríme veľmi silnú kávu a necháme ju vychladnúť.

Na piškóty natrieme polovicu nátierkovej masy, znova navrstvíme v káve namočené piškóty, pokvapkáme rumom a pridáme druhú polovicu masy. Pekne zarovnáme a posypeme preosiatym kakaom. Nemusíme sa báť nasypať veľa kakaa, lebo ešte aj krém si niečo vpije.

Dáme stuhnúť do chladničky aspoň na 5 hodín.

.....

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.