

# NajPečenie



## Smotanové tiramisu

Niet jednoduchejšieho a lepšieho dezertu ako toto tiramisu.



### Potrebuje:

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

### 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.

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>20 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	-
<i>Teplota pečenia:</i>	-
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---

*NajPečenie*