

NajPečenie



Tiramisu s mascarpone

Tiramisu z pravého mascarpone.

Potrebujete:

500 ml	mascarpone
500 ml	smotana na šľahanie 33%
2 bal.	stužovač šľahačky
2 bal.	vanílnový cukor
400 g	piškóty ploché s cukrovou polevou
400 ml	káva
50 ml	amareto
	kakao

Postup:

Uvaríme si kávu, ktorú necháme vychladnúť a tak pridáme amareto (alebo rum).

Šľahačku vymiešame do tuha, pridáme vanilky, stužovače a postupne zamiešame mascarpone.

Do plechu v rozmere asi 25x38 cm ukladáme prvú vrstvu máčane piškóty v káve, potom hmotu šľahačky s mascarpone, znova piškóty a nakoniec hmotu šľahačky s mascarpone. Vrch posypeme cez sýtko kakaom. Necháme v chladničke do druhého dňa.

Celkový čas prípravy: **30 min.**

Čas pečenia: -

Teplota pečenia: -

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: -
