

NajPečenie



Tiramisu

Rýchly a lahodný dezert plný jemného krému mascarpone..

Potrebuje:

500 g	mascarpone
2 ks	smotana na šľahanie 33%
6 lyžica	cukor práškový
2 ks	vanilínový cukor
1 ks	šľahačkový stužovač
2 balíček	piškóty ploché s cukrovou polevou káva
50 ml	rum

Postup:

Uvaríme si veľmi silnú kávu, ktorú necháme vychladnúť a do vychladnutej prilejeme rum.

500 g mascarpone vymiešame so 6 lyžicami cukru, pridáme 2 vanilínové cukre. Vo zvlášť nádobe vyšľaháme šľahačky so stužovačom do šľahačky a spojíme s mascarponovou hmotou.

Piškóty namáčame do vychladnutej kávy a ukladáme do tortovej formy. Piškóty potrieme krémom a uložíme ďalšiu vrstvu piškót a zasa krém. Vrch posypeme nahrubo kakaom.

Necháme stuhnúť minimálne 5 hodín.

Celkový čas prípravy: **20 min.**

Čas pečenia: -

Teplota pečenia: -

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: -
