

# NajPečenie



## Tiramisu

Rýchly a lahodný dezert plný jemného krému mascarpone..

### Potrebuje:

<b>500 g</b>	mascarpone
<b>2 ks</b>	smotana na šľahanie 33%
<b>6 lyžica</b>	cukor práškový
<b>2 ks</b>	vanilínový cukor
<b>1 ks</b>	šľahačkový stužovač
<b>2 balíček</b>	piškóty ploché s cukrovou polevou káva
<b>50 ml</b>	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:*                 -

---