

Čajové tiramisu s kompotem III.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Velmi silný čaj Earl Grey 175 ml
- Krupicový cukr 75 g
- Smetana ke šlehání 33% 250 ml
- Mascarpone 125 g
- Cukrářské piškoty 16 ks
- Kompotované meruňky 300 g
- Kakao na posypání 4 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Asi 50 ml čaje smíchejte s cukrem ve větší míse, přidejte smetanu a mascarpone a šlehejte do zhoustnutí. Do zbývajícího čaje namočte rozlámané piškoty a vyložte jimi dna misek nebo pohárů. Přidejte vrstvu smetanové směsi, na ni vrstvu okapaných nakrájených meruněk a nakonec poháry dokončete poslední vrstvou smetanové směsi. Hotové dezerty dejte na 2 hodiny do ledničky, aby se všechny chutě prolnuly, a potom je před servírováním posypte špetkou kakaa.