

Domácí tiramisu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- smetana ke šlehání 2 ks
- máslo pomazánkové 2 ks
- tvaroh 1 ks
- cukr moučkový 200 g
- piškoty 1 balení
- káva instantní 2 lžíce
- voda 200 ml
- kakao 4 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Smetany, měkký tvaroh, cukr a pomazánková másla vyšleháme do krému. Instantní kávu zalijeme vroucí vodou. Dortovou formu vyskládáme piškoty, které potřeme připraveným krémem. Na ten vrstvíme piškoty namáčené nebo pokapané kávou a na ně opět krém. Navrch posypeme tmavým kakaem. Necháme uležet do druhého dne.