

Tiramisu nanuky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- **Na těsto**

- hladká mouka 80 g
- krystalový cukr 60 g
- celá vejce 3 ks
- žloutky 3 ks

- **Náplň**

- mascarpone 180 g
- bílá čokoláda 100 g
- vanilkový pudink 50 g
- mletá káva 2 g

- **Poleva**

- rozpuštěná čokoláda 150 g
- máslo 50 g
- kakao 1 lžička

Doba přípravy: 190 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

1. Z bílku vyšleháme tuhý sníh ochutíme ho cukrem
2. Do tuhé sněhu opatrně zapracujeme vaječné žloutky a mouku, vymícháme do hladka
3. Na plech vyložený papírem na pečení pomocí lžice nebo sáčku na zdobení cukroví nastříkáme

těsto ve tvaru oválu (velikost běžného nanuku)

4. V troubě vyhřáté na 220 °C pečeme cca 7-10 minut

5. Plech vytáhneme z trouby, upečené oválky těsta otočíme a pokapeme uvařenou a vychladlou černou kávou

6. Připravíme si krém; do uvařeného vanilkového pudingu přidáme v mikrovlnné troubě nebo ve vodní lázni rozpuštěnou bílou čokoládu, když vychladne hmotu smícháme se šlehačkou a mascarpone nebo tvarohem, opět ochutíme kávou

7. Na připravené těstové oválky položíme držátko na nanuky na povrch nanese krém, dáme do mrazáku zamrazit

8. Ve vodní lázni připravíme čokoládu smíchanou s máslem v které máčíme zamražené nanuky, ty pak strčíme opět do mrazáku, aby pěkně ztuhly

9. Hotové tiramisu nanuky ještě hojně posypeme kakaem a můžeme podávat.