

Tiramisu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- BeBe sušenky 2 balíček
- Pomazánkové máslo 2 kelímek
- Šlehačka 2 balíček
- Moučkový cukr 200 g
- Silná káva 1 hrnek
- Rum 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Šlehání

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Ušleháme šlehačku s cukrem a vmícháme do pomazánkového másla. Vytvoříme lehký krém. Sušenky namáčíme v silné kávě s rumem a poklademe je na táč (dno nádoby) do obdélníku 3 x 4 cm. Klademe šachovnicově tmavé a světlé sušenky. Naneseme vrstvu krému, znovu poklademe namočené sušenky a opět vrstvu krému. Zakončíme krémem a dáme do lednice ztuhnout, nejlépe do druhého dne. Před podáváním posypeme kakaovým práškem. Místo BB sušenek je možné použít dětské piškoty.