

Falešné tiramisu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- měkký tvaroh bez tuku 500 g
- cukr 100 g
- šlehačka v prášku 2 balíček
- mléko pro přípravu šlehačky 1 ks
- dětské piškoty 200 g
- černá káva 1 hrnek
- rum 2 lžíce
- holandské kakao 1 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Tvaroh smícháme s polovinou cukru. Šlehačky ušleháme podle návodu a vmícháme do tvarohu. Uvaříme silnou černou kávu, osladíme zbytkem cukru a přidáme rum. Dortovou formu vyložíme pečicím papírem. Piškoty namáčíme v kávě a vyložíme jimi dno dortu. Zakryjeme je částí připraveného krému. Na krém opět skládáme namočené piškoty a na ně znovu tvarohový krém. Vrstvy opakujeme, končíme krémem. Dort poprášíme prosátým holandským kakaem a necháme v lednici ztuhnout.