

Tiramisu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- piškoty cukrářské 1 ks
- rum 1 lžice
- želatina 1 ks
- cukr moučkový 50 g
- espresso 250 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Itálie

Počet porcí: 6

Postup:

Polovinu piškotů, asi 10 ks, naskládáme na dno formy. Kávu smícháme s likérem nebo rumem a piškoty touto směsí pokapeme. Měly by dobře nasáknout a změkknout. Podle návodu na obalu připravíme želatinu a smícháme ji s mascarpone a cukrem. Polovinu nalijeme na piškoty. Překryjeme dalšími piškoty, opět zalijeme kávou s likérem a navrstvíme mascarpone. Vše dáme ztuhnout do chladničky nejlépe přes noc. Nakonec povrch hustě poprášíme kakaem a krájíme ostrým nožem na porce.