

Tiramisu z pomazánkového másla s banány

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 5

- Banán 2 ks
- Cukr krupice 150 g
- Kakao 2 lžíce
- Instantní káva 100 ml
- Pomazánkové máslo 2 ks
- Piškoty 1 balení
- Smetana ke šlehání 2 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Piškoty namáčíme do kávy, a vyskládáme jimi dno dortové formy. Ušleháme šlehačky, a po ušlehání do nich opatrně vmícháme pomazánkové máslo a cukr. Vše vymícháme do hladkého krému. Na piškoty naneseš vrstvu tohoto krému, pokračujeme vrstvou banánů na kolečka, a opět lehce pomažeme krémem. Další vrstva jsou opět piškoty namočené v kávě, a nahoře dáme zbytek krému. Celý dort posypeme kakaem, a dáme do lednice ztuhnout.