

Jednoduché tiramisu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Cukrářské piškoty 200 g
- Mascarpone 250 g
- Cukr - třtinový 50 g
- Hnědý rum 1 ks
- Vejce 3 ks
- Káva 1 hrnek
- Kakao 1 ks
- Lentilky 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oddělte vejce na bílky a žloutky. Ve šlehači rozšlehejte bílky a 25 g cukru do ztuhnutí.

V jiné misce rozšlehejte žloutky a zbytek cukru (25 g). Vznikne nám krém, do kterého přidáme Mascarpone a opět pusťte šlehač.

Do rozšlehaného žloutku s Mascarpone opatrně vmíchejte bílek. Připravte hrneček s kafem a rumem + 1 lžící cukru (rumu podle chuti).

Dlouhé piškoty namáčíme v kafi s rumem a vykládáme jimi mísu/dortovou formu. Když máme hotovou jednu vrstvu piškotů, přidáme na piškoty polovinu krémové směsi. Poté postup ještě jednou opakujeme.

Hořejšek (vrstvu krému dohladka rozetřeného) posypte kakaem a lentilkami. Nechte nejlépe přes noc vychladit v lednici do druhého dne.