

Tiramisu do skleniček

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Cukrářské piškoty 150 g
- Žloutek 3 ks
- Moučkový cukr 60 g
- Mascarpone 250 g
- Strouhaná čokoláda 5 lžíce
- Smetana ke šlehání 100 ml
- Kávový likér 40 ml

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Piškoty nalámejte. Žloutky s cukrem utřete do pěny. Vmíchejte mascarpone a strouhanou čokoládu. Smetanu vyšlehejte dotuha. A také vmíchejte. Do skleniček dejte trochu piškotů, pokapejte je likérem a naneste krém a několikrát zopakujte. Zakončete krémem. Posypte strouhanou čokoládou a nechte vychladit v chladničce.