

# Tiramisu (po česku)

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- piškotů (dětské nebo cukrářské) 2 balíček
- pomazánková másla 2 ks
- tekuté šlehačky (celkem 500 ml) 2 ks
- moučkového cukru (nebo podle chuti) 200 g
- silná káva 1 miska
- rum 4 lžíce

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Syrové

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Pomazánková másla, šlehačku a cukr vyšleháme v krém. Dno nádoby vyložíme piškoty namočenými v kávě s rumem. Navršíme část krému. Postup ještě jednou zopakujeme a navrch uhladíme zbytek krému.

Dáme do chladu na 24 hodin uležet. Před podávání posypeme kakaem.