

Pravé italské Tiramisu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kajdisek2212



Suroviny

- cukrářské piškoty 1 balení
- žloutky 6 ks
- moučkový cukr 6 lžička
- mascarpone 600 g
- Amaretto 100 ml
- silná káva 1 hrnek
- kakao 2 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Postup:

Ze žloutků, mascarpone a cukru ušleháme krém. Piškoty vložíme na dno dortové formy, pokapeme Amarettem a kávou, potřeme krémem a dále střídáme piškoty a krém. Povrch krému posypeme kakaem. Dezert dáme na noc do lednice...Podáváme až na druhý den.