

Pohárkové tiramisu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Cukrářské piškoty 400 g
- Silné espresso, vychladlé 80 ml
- Kávový likér 80 ml
- Mascarpone 500 g
- Smetana na vaření 125 ml
- Moučkový cukr 80 g
- Tmavá čokoláda, nastrouhaná na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Polovinu cukrářských piškotů rozdělte (můžete mírně nalámat) na dno čtyřech pohárků o objemu asi 380 ml. Vychladte espresso smíchejte s kávovým likérem a směsí pokapejte piškoty. Mascarpone, smetanu a cukr důkladně promíchejte v míse a zhruba polovinu rozdělte do pohárků, navrch dejte zbývající piškoty, opět pokapejte kávovou směsí a zakryjte zbylým mascarpone se smetanou a cukrem. Dejte minimálně na hodinu chladit. Podávejte posypané nastrouhanou čokoládou.

Poznámka:

1 hodina tuhnutí