

Tiramisu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 12

- Mascarpone 1 balení
- Cukr moučkový 100 g
- Žloutky 3 ks
- Cukrářské piškoty dlouhé 1 balíček
- Hořké kakao 2 lžíce
- Slazené espresso 2 hrnek
- Šlehačka 1 kelímek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Krém:

Vyšleháme 3 žloutky s moučkovým cukrem do pěny, přidáme mascarpone a jemně zamícháme. Zvlášť ušleháme sladkou šlehačku a smícháme dohromady.

Dno formy vymažeme slabě krémem.

Připravíme si espresso (případně můžeme použít rozpustnou kávu), které osladíme. Necháme jej vychladnout a poté do něj budeme namáčet piškoty z obou stran. Namáčet je musíme velmi rychle, aby se nám moc nerozmočili.

Piškoty vyskládáme na krém, který zakrývá dno formy a postup opakujeme.

Poslední vrstvu musí být krém, který poté posypeme hořkým kakaem.

Dáme vychladit na 3 hodiny do lednice.