

Tiramisu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- piškot 4 balíček
- cukr 150 g
- šlehačka 1 ks
- ztužovač do šlehačky 1 ks
- uvařená zalitá káva 0.5 l
- rum 200 ml
- pomazánkové máslo 3 ks
- granko na posypání 1 šálek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zamícháme pomazánkové máslo s cukrem, zamícháme zvlášť šlehačku a ztužovač a potom smícháme pomalu oba krémy do sebe. Piškoty namáčíme do kafe s rumem a pokládáme na dno plechu. 1/2 krému namažeme na piškoty, posypeme grankem a znovu opakujeme. Piškoty, krém a granko. Je to na velký obdélníkový plech..