

Cappuccino tiramisu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Žloutky 2 ks
- Cukr moučka 100 g
- Smetana ke šlehání 150 g
- Masarponé 150 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Káva uvařená 100 ml
- Kávový likér 100 ml
- Cukrářské piškoty 200 g
- Kakao 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Do misky dáme žloutky a cukr a ve vodní lázni je vyšleháme do pěny. Pěnu necháme vychladnout a pak ji i s vanilkovým cukrem zamícháme do mascarpone. Ze smetany ušleháme tuhou šlehačku a lehce ji vmícháme do připraveného krému. Uvařenou kávu ochutíme likérem. Do dezertních misek rozdělíme na dno krém z mascarpone, na něj skládáme vrstvu piškotů namočených v kávě s likérem a opět vrstvu krému. Dáme vychladit. Před podáváním povrch dezertu posypeme přes sítko vrstvou kvalitního kakaa.