

Krémové tiramisu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Krémový sýr 4 ks
- Měkký tvaroh 0.5 balíček
- Žloutky 3 ks
- Cukr moučka 3 lžíce
- Rum 100 ml
- Smetana ke šlehání 125 ml
- Dětské piškoty 1 ks
- Káva uvařená 1 ks
- Kakao 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Žloutky utřeme s cukrem, přidáme krémový sýr, tvaroh, rum a nakonec vše lehce promícháme s ušlehanou šlehačkou. Piškoty namočené v kávě prokládáme krémem tak, aby krém byl poslední vrstvou. Povrch posypeme kakaem. V chladničce necháme odležet několik hodin či do druhého dne.