

Tiramisu po česku

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Pomazánkové máslo bez příchuti 2 kelímek
- Smetana ke šlehání 33% 2 balení
- Cukr 4.5 lžíce
- Instantní káva 2 lžička
- Mandlový likér 2 lžíce
- Kakao 1 lžíce
- Cukrářské piškoty 2 balíček

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Postup:

Kávu nasypete do hrnečku a zalijte 100 ml vroucí vody a přimíchejte likér. Začněte šlehat smetanu, a když začne tuhnout, přidejte cukr a pomazánkové máslo (pokojové teploty). Šlehejte, dokud nevznikne hladký krém. Obdélníkovou misku (rozměr asi 20 x 30 cm) vyložte vrstvou cukrářských piškotů. Pokapejte je polovinou kávy a počkejte, než se vsákne. Potřete polovinou krému a vše zopakujte. Krém na povrchu uhladte, formu přikryjte a vložte na několik hodin do chladu (nejlépe přes noc). Před rozkrájením moučník posypte přes cedník kakaovým práškem.