Tiramisu s griotkou

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 10

- pomazánkové máslo bez příchuti 2 ks
- smetana ke šlehání 2 ks
- vanilkový cukr 3 ks
- dětské piškoty 2 balíček
- káva moka 1 hrnek
- dle potřeby griotka 1 ks
- kakao 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Pomazánková másla, obě smetany a cukr vyšleháme do hustého krému.
Dno dortové formy vyložíme piškoty namočenými v kávě, do níž jsme vmíchali griotku. Na ně navrstvíme krém a postup opakujeme, dokud máme suroviny. Končíme vrstvou krému, kterou posypeme kakaem. Dáme do lednice vychladit a můžeme podávat.