Nejjednoduší tiramisu

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 12

- studená káva 1 hrnek
- rum 2 lžička
- piškoty 2 balíček
- **krém**
- cukr krystal 2 lžíce
- odtučněný tvaroh 250 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- zakysaná smetana 1 kelímek
- **na ozdobu**
- kakao 1 ks
- jahody 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Tvaroh, smetanu i cukry smícháme v míse. Tímto máme hotový krém na tiramisu.

Do dortové formy vložíme na dno alobal. Na alobal pokládáme první vrstvu piškotů (každý piškot namočíme do kávy smíchané s rumem). Piškoty pomažeme krémem a vrstvy střídáme. Na poslední vrstvu položíme srdíčko (papírovou šablonku) a celý dezert posypeme kakaem. Potom šablonu sejmeme a navrch pokládáme čerstvé jahody.

Nejjednodušší tiramisu necháme ztuhnout, rozkrájíme na trojúhelníčky a podáváme ke kávě nebo jen tak.