

Ovocné tiramisu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- rum 5 lžíce
- kompotované ovoce 2 plechovka
- cukrářské piškoty 400 g
- instantní káva 0.5 šálek
- **krém**
- kysaná smetana 2 kelímek
- vanilkový cukr 2 balíček
- vejce 1 ks
- lučina 100 g
- **na ozdobu**
- kakao 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cukrářské piškoty naskládáme v jedné vrstvě do dortové formy. Pokapeme je střídmě rumem a kávou.

Následně na vrstvu rozetřeme část krému, který jsme si předem umíchali ze smetany, lučiny, vanilkového cukru a vejce.

Na krém rozprostřeme ovoce podle naší chuti a přikryjeme je opět piškoty. Celý postup opakujeme do doby, kdy je forma po okraj plná, případně dokud máme suroviny. Poslední vrstvu tvoří krém.

Ovocné tiramisu můžeme dozdobit ovocem a posypat kakaem.

Tiramisu necháme alespoň 5 hodin uležet.