

Tiramisu torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 žumanca
- 1 cijelo jaje
- 150 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 300 ml slatke pavlake
- 500 g mascarpone sira
- 1 vrećica želatine fix (ili 2 kremfixa)
- 36 komada piškota
- 250 ml nescafe kafe, zaslaene po ukusu

i još:

- po ukusu slatka pavlaka ili šlag pjena
- malo čokolade u prahu

Priprema

Na pari umutiti 4 žumanca, 1 cijelo jaje, šećer i vanilin šećer. Kuhati nekih 15-tak minuta, dok se krema ne zgusne. Ostaviti da se ohladi, dodati mascarpone, pa dobro izmiksati.

Posebno umutiti vrhnje za šlag, dodati želatinu ili kremfix, pa sjediniti sa kremom. Dobro izmiksati.

Piškote kratko umociti u hladnu nescafe kafu, pa redati na tacnu. Premazati kremom. Na kremu redati drugi red

piškota...

...opet premazati kremom. Postupak ponoviti još jedanput. Ostaviti da se ohladi i stegne, pa premazati umućenim šlagom. Dekorirati po želji i posuti čokoladom u prahu.

Kad se ohladi, rezati na parcad.

Savet