

Lažni tiramisu



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kesice** pudinga od slatke pavlake
- **950 ml** mleka
- **5 kašika** šecera
- **2 kašike** jakog instant kafe
- **250 g** krem sira
- **1 pakovanje** piškota
- **2 žumanca**
- **1 kašika** kakaoa

Priprema

Staviti 600 ml mleka da se kuva sa 4 kašike šecera i 1 kašicom kafe, a u preostalih 200 ml razmutiti 2 žumanca i prah pudinga. Kada mleko provri, presipati ga lagano uz neprestano mešanje u žumanca, pa vratiti sjedinjenu smesu na ringlu i mešati dok se ne zgusne. Ostaviti da se malo prohladi.

U prohladen (ne hladan) puding dodati krem sir i sjediniti. 150 ml mleka skuvati sa 1 kašicom kafe za kvašenje piškota; zasladiti 1 kašikom šecera.

Po 3 kašike krema stavljati na dno činija, zatim brzo provlaciti piškote kroz skuvanu kafu, reati preko krema.

Ostatak krema ravnomerno rasporediti preko piškota. Ostaviti da se ohladi i stegne. Pre služenja posuti kakaom (najlakše je kroz cediljku prosejati).

Savet