

Cuccotto (tiramisu)



Sastojci

Potrebno je:

- 100 ml espressa
- 100 ml vina Santo
- 1 paket piškota
- 50 g badema
- 50 g lešnika
- 150 g crne čokolade
- 25 g ušecernih trešanja
- 600 ml pavlake
- 4 kašike šećera u prahu
- kakao

Priprema

U rerni ispecite lešnike i bademe. Posudu za pečenje tiramisua obložite providnom folijom.

Izmešajte vino i kafu. Kratko umocite piškote i složite ih po dnu i stranama posude za pečenje.

Isecite orašaste plodove i trešnje, narendajte čokoladu i stavite s pavlakom u posudu. Promešajte i podelite smesu na dva dela.

Na piškote izlijte belu smesu i rasporedite i po stranama. U preostalu smesu dodajte rastopljenu čokoladu i promešajte. Prelijte smeju smesu preko bele. Pokrijte piškotama. Tiramisu ostavite u frižideru dva sata.

Izvadite i okrenite ga na ravnu površinu. Pospite kakaom.