

Falošné tiramisu



Čas prípravy: 30 minút

Druh jedla: Koláče, zákusky a sladké snacky

Tiramisu je obľúbený zákusok detí aj dospelých.

Môžete si ho pripraviť aj v bezkofeínovej variante.

Suroviny:

2-3 PL práškového cukru

250 g jemného tvarohu alebo mascarpone

1 ks kyslá smotana

1 ks vanilkový cukor

2 čl rum alebo rumová aróma

1 hrnček vlažnej kávy
piškóty podľa potreby
kakao

Postup práce:

Pripravíme si vhodnú nádobu - jánsku misu, tortovú, alebo inú formu. Na dno nádoby poukladáme piškóty. Uvaríme si kávu, najlepšie klasického "turka" a pridáme do nej 2 lyžičky rumu alebo amaretta. Zamiešame a necháme trochu vychladnúť. Vlažnou kávou pokropíme piškóty. Tvaroh zmiešame so smotanou a cukrom a túto zmes natrieme na piškóty. Na plnku opäť pokladíme navlhčené piškóty a znova ich potrieme tvarohovou zmesou. Túto vrstvu výdatne posypeme kakaom. Dezert necháme aspoň pol dňa tuhnúť v chladničke.