

Tiramisu

světlý dortový piškot nebo dětské či cukrářské piškoty

na krém:

2 žervé nebo Lučiny (celkem 160 až 200 g)

1 vaničkový tučný tvaroh nebo mascarpone

1 malý bílý jogurt

3 polévkové lžíce cukru moučka

vanilkový cukr nebo esence

špetka soli

1 smetana ke šlehání (+ ztužovač šlehačky nebo trochu agaru)

na zvlhčení:

hrnek silné kávy

rum

na posyp:

granko a kakao

Vychlazenou šlehačku vyšleháme (ale nepřeshleháme). Ostatní suroviny na krém promícháme (klidně šlehačem na menší otáčky) a smícháme se šlehačkou.

Piškot zvlhčíme kávou s rumem, nanесeme vrstvu krému a bohatě posypeme přes sítko směsí kakaa a granka. Postup opakujeme tolikrát, jak vysoké tiramisu chceme mít. Vrchní vrstvu krému před posypáním zbrázdíme vidličkou. Necháme odležet v chladnu nejlépe přes noc, ale hlídáme před mlsouny :-)

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---