

Domácí Tiramisu



Obtížnost:

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 30min , Porce: 12

2579 kalorií , 0 g cukrů , 125 g tuků , 9 g bílkovin

Autor: slunina

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-tiramisu>

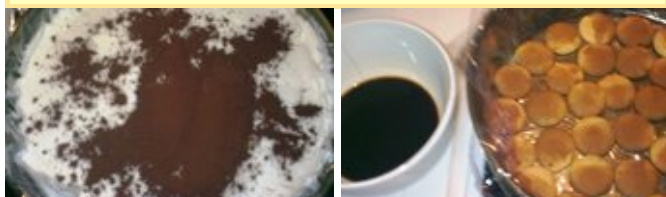
Příprava

Připravíme si větší dortovou formu. Uvaříme hodně silnou rozpustnou kávu, do které přidáme trochu rumu (dle chuti, nemusí být), můžeme si jí i přisladit. Namáčíme do něj pišoty a klademe je jeden vedle druhého do dortové formy. Po zaplnění dna dáme první vrstvu krému, který nám vznikl smícháním (mixérem) moučkového cukru, šlehaček a pomazánkových másel. Střídáme vrstvu krému a piškotů. Mě většinou vyjdou 3 a 3 vrstvy. Nahoře je krém, který sypeme kakaem.



Tip k receptu

Než posypete kakaem, je hezké místo uhlazení udělat navrch například vlnky. Kakao je dobré sypat přes čajové sýtko, aby v něm nebyly hrudky.



Ingredience

- ✓ 2 velké balení dětských piškotů
- ✓ 4 balení pomazánkového másla bez příchutě
- ✓ 2 balení smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ troška kakaa
- ✓ cca 6 dcl rozpustné kávy
- ✓ kapka rumu
- ✓ 350 g cukru moučka

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Rychlovka, Labužník, Dezert

