

# Rychlé a dobré tiramisú



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 2h 30min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 4

**1648** kalorií , **0 g** cukrů , **68 g** tuků , **9 g** bílkovin

**Autor:** hrazivuli

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/rychle-a-dobre-tiramisu>

## Příprava

Kávu zalijeme horkou vodou a postupně do ní namáčíme piškoty, které pokládáme do pekáčku nebo misky. Pomazánková másla, smetanu ke šlehání (šlehačku), vanilkový cukr a cukr dle chuti důkladně promícháme a rozetřeme na piškoty. Opakujeme, dokud nedojdou suroviny. V lednici necháme ztuhnout a před podáváním posypeme kakaem.



### Tip k receptu

Pro dospělé můžeme přidat trochu rumu.

## Ingredience

- ✓ 2 Pomazánková másla
- ✓ 1 smetanu ke šlehání (šlehačku)
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ cukr moučku dle chuti
- ✓ 1-2 balení piškotů dětských
- ✓ 1 lžice mleté kávy
- ✓ 150 ml vody
- ✓ 2 lžice kakaa

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Návštěva, Dezert

