



## TIRAMISU

Čas priprave: 40 - 50 min | Hlajenje: vsaj 2 uri



@spargusrestavracija

# S E S T A V I N E

Količina za približno 4 kozarce

- 60 g beljakov
- 52 g sladkorja
- 40 g rumenjakov
- 175 g mascarponeja
- približno 10–12 baby piškotov
- približno 1,5 dl močne ohlajene kave
- nesladkan kakav za posip

Sladico smo pripravljali v kozarcih z volumnom 3 dcl.



@spargusrestavracija

# POSTOPEK

## 1. Priprava kreme

Beljake stepemo v čvrst sneg.

Posebej stepemo rumenjake in sladkor, da nastane svetla in rahla krema. Dodamo mascarpone in nežno premešamo do gladke teksture.

Na koncu ročno in počasi vmešamo še beljakov sneg, da krema ostane lahka in zračna.

## 2. Priprava piškotov

Skuhamo močno kavo in jo popolnoma ohladimo.

Baby piškote na hitro pomočimo v kavo — dovolj je sekunda ali dve.

Če se preveč napojijo, tiramisu izgubi lepo strukturo.

## 3. Sestavljanje

V kozarce izmenično nalagamo:

- plast kreme,
- plast piškotov,
- plast kreme,
- plast piškotov,
- zaključimo s plastjo kreme.

Na koncu tiramisu posujemo z nesladkanim kakavom.

Dober tek!

@spargusrestavracija

# N A S V E T

Za bolj odraslo verzijo lahko kavi dodate še malo marsale, amaretta ali ruma.

Tiramisu je najboljši, ko nekaj ur počiva v hladilniku — še bolje pa naslednji dan.

Če pa se vam ga ne ljubi pripravljati doma, vas ta mesec čaka tudi pri naših vikend kosilih.

# VAM JE BIL RECEPT VŠEČ?

Shrani recept, pripravi doma in deli svoje  
tiramisu z nami!



Všečkaj



Komentiraj



Deli



Shrani



*Andrej Snogarc*

@spargusrestavracija