

TIRAMISSU SA JAGODAMA

20-ak piškota

sok od bazge za umakati piškote

Za kremu:

2 jaja

250 ml vrhnja za šlag

2 žlice šećera

2 žlice oštrog brašna

250 g mascarponea

Jagode

Slatko vrhnje istucite u čvrsti šlag.

Odvojite žumanjke od bjelanjaka pa bjelanjke istucite u čvrsti snijeg.

Žumanjke i šećer miksajte dok se smjesa ne udvostruči i posvijetli.

U snjesu žumanjaka umiješajte oštro brašno i mascarpone.

Nježno umiješajte i snijeg od bjelanjaka i šlag.

Pripremite čaše u kojima ćete posluživati desert.

Jagode operite i narežite na manje komadiće.

Piškote umočite u sok od bazge pa ih složite na dno svake čaše.

Na piškote stavite malo jagoda p dvije žlice kreme.

Ponovno piškote umočite u sok od bazge, dodajte jade i kremu.

Pripremljen slastice stavite u hladnjak da se dobro ohlade.

Prije posluživanja ukrasite po želji.