

TIRAMISU

2 kutije piškota

ZA KREMU:

4 jaja

500 ml vrhnja za šlag

4 žlice šećera

3 žlice oštrog brašna

500 g mascarponea

ZA UMAKATI PIŠKOTE:

1 dl vode

5 žličica instant kave

1 dl svježeg cijeđenog soka od naranče

0,5 dl ruma

ZA POSIP:

šećer u prahu

kakao



Slatko vrhnje istucite u čvrsti šlag. Odvojite žumanjke od bjelanjaka. Bjelanjke mikserom istucite u čvrsti snijeg. Žumanjke i šećer miksajte mikserom dok se smjesa ne udvostruči i posvijetli. U smjesu žumanjaka dodajte brašno i mascarpone pa sve dobro izmiješajte. U smjesu žumanjaka umiješajte snijeg pa sve dobro izmiješajte a na kraju umiješajte i šlag.

Pripremite kalup za kolače dimenzija 30 x 20 cm.

Zagrijte vodu pa u njoj otopite instant kavu. Ohladite. U ohlađenu kavu dodajte cijeđeni sok naranče i rum. Piškote umakajte u pripremljenu

mješavinu kave pa ih slažite jednu do druge na dno kalupa.

Na piškote rasporedite polovicu kreme i zagladite površinu. Na kremu stavite još jedan red piškota namočenih u smjesu kave. Na vrh piškota stavite ostatak kreme pa poravnajte površinu. Obilno posipajte šećerom u prahu a po šećeru još posipajte i kakao u prahu.