

# Tiramisu

| „dobj fel engem” |

## Hozzávalók:

|         |                          |
|---------|--------------------------|
| 250 g   | mascarpone               |
| 3 db    | tojás                    |
| 1 cs.   | vaníliás cukor           |
| 10 dkg  | keserű kakaópor          |
| pici    | rum vagy rumaroma        |
| 2 dl    | erős presszókávé         |
| 2 dl    | tej                      |
| 3-5 ek. | porcukor (ízlés szerint) |
| 2 cs.   | babapiskóta              |



# desszert

## Elkészítés:

- ▶ Vesszünk egy műanyag, mély tálat, beleöntjük a mascarponét, hozzáadjuk a porcukrot és a 3 db tojás sárgáját és jól elkeverjük.
- ▶ A tojásfehérjéből habot verünk és fokozatosan hozzákeverjük a mascarpone krémhez. Könnyű, habos krémet kell kapjunk.
- ▶ A kávé felengedjük tejjel, majd a vaníliás cukorral és a rummal ízesítjük. A babapiskótákat belemártjuk egy pillanatra a tejeskávéba és egy téglalap alakú tálba sorba elhelyezzük.
- ▶ Rátesszünk egy vékony adag mascarpone krémet, majd ezt jól meghintjük kakaóporral. Ezt a műveletet addig végezzük, míg az alapanyag engedi, a tetejét csak tálalás előtt érdemes a kakaóporral vastagon meghinteni.