

České tiramisu jinak

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- piškoty 2 balíček
- silná černá káva 1 hrnek
- cukr moučka 200 g
- pomazánkové máslo 2 kelímek
- rum 2 lžíce
- smetana ke šlehání 2 kelímek

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Z pomazánkového másla, cukru a smetany vyšleháme hladký jemný krém. Kávu necháme vychladit a zamícháme do ní rum.

Dortovou formu vyložíme pečícím papírem nebo fólií a rozložíme do ní piškoty. Ty pokapeme rumem s kávou. Pak přijde na řadu vrstva krému. Střídavě vše vrstvíme a každou vrstvu piškotů pokapeme rumem a kávou. Poslední vrstvou by měl být krém, který posypeme kakaem.

České tiramisu jinak dáme ztuhnout do lednice. Vychlazené české tiramisu podáváme.