

# České tiramisu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

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

**Doba přípravy:** 25 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Chlazení, mražení

**Země:** Itálie

**Počet porcí:** 1

## 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 měly být krém, který posypeme kakaem.

Připravený krém dáme ztuhnout do lednice. Vychlazený jej podáváme.