

Jednoduché tiramisu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vanilkový cukr 1 balíček
- piškoty 2 balíček
- pomazánkové máslo bez příchuti 2 kelímek
- rum 3 lžíce
- kysaná smetana 1 kelímek
- uvařená silná káva 1 hrnek
- kakao 3 lžička

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Uvaříme silnou kávu, kterou necháme vychladnout. Kávu slijeme do misky a přidáme rum.

Našleháme pomazánkové máslo, přidáme vanilkový cukr a zlehka vmícháme kysanou smetanu. Hotový krém budeme rozetírat na piškoty ve třech dávkách, proto počítáme vždy s jednou třetinou na každou vrstvu piškotů.

Piškoty namáčíme v kávě s rumem a vyložíme takto ochucenými piškoty dno dortové formy. Na vrstvu piškotů rozetřeme připravený krém. Přidáme další vrstvu piškotů, opět krém a ještě jednou zopakujeme. Končíme tak vrstvou krému, kterou dobře posypeme přes sítko kakaem.

Hotové tiramisu necháme v lednici do dalšího dne ztuhnout a proležet. Při servírování krájíme jednoduché tiramisu na menší kousky, podáváme s dobrou kávou nebo čajem.