

Rychlé falešné tiramisu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **krém**
- cukr moučka 3 lžíce
- tučný tvaroh 250 g
- vanilkový cukr 1 ks
- zakysaná smetana 1 ks
- **na potřeni**
- rum 2 lžička
- vlahá nerozpustná káva 1 hrnek
- **podle potřeby**
- cukrářské piškoty 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Připravíme si nádobu (nejlépe skleněnou varnou mísu, dortovou formu nebo nějaké ozdobné sklo), do které budeme chtít nepečený dezert umístit.

Na dno mísy poklademe cukrářské piškoty. Pokud nemáme, můžeme dát piškoty obyčejné. Uvaříme si kávu (klasický turek) a do kávy přidáme 2 lžičky rumu nebo amaretta, zamícháme a necháme alespoň malinko prochládnout. Piškoty pokropíme kávou.

Připravíme si krém. Smícháme tvaroh, smetanu a cukr a na vlhké piškoty potřeme vrstvu krému. Na natřený krém opět poklademe piškoty, které navlhčíme kávou s rumem a opět potřeme hustě krémem. Tuto vrstvu nakonec hustě posypeme kakaem.

Rychlé falešné tiramisu necháme ztuhnout v lednici alespoň půl dne. Rozloží se a chutě tiramisu se propojí.