

Tiramisu z másla

Kategorie: Sladké

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g pomazánkového másla

200 ml smetany ke šlehání

2–3 lžice moučkového cukru

100 g strouhané bílé čokolády

40 dětských piškotů

mohou být i kakaové

hrnek silné rozpustné kávy

se třemi lžicemi likéru

(kávového nebo amaretta)

několik snítek bílého rybízu na

ozdobu



Postup

1. **UTŘETE MÁSLA** Pomazánkové máslo utřete v míse s cukrem a smetanou. Piškoty namočte v kávě smíchané s likérem, ale neměly by nasáknout úplně. Pak je v jednotlivých sklenkách nebo ve většímíse vrstvěte střídavě se smetanovým krémem. 2. **NECHEJTE VYCHLADIT** Uložte zhruba na dvacet minut do chladničky. Před podáváním ozdobte strouhanou čokoládou a rybízem.

Poznámka

Název vznikl zkomolením slova „biskvit“, tedy sušenka obecně. Piškotů přitom známe několik druhů. Cukrářské piškoty jsou velice oblíbené v Itálii, kde se bez nich neobejde klasické tiramisu, ve Francii je zase typickým dezertem charlotta, tedy krém v ohrá