

Tiramisu xx

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: cukrar

Suroviny

5 malých lučin

2 vejce

šálek silné kávy

dlouhé cukrářské piškoty

kakao

vanilkový cukr

moučkový cukr

vaječný koňak

Postup

1. □ V jedné misce si utřeme lučinu s vanilkovým cukrem a moučkovým cukrem podle chuti, a přidáme oba žloutky. 2. □ V jiné misce si ušleháme bílky dotuha. Tuhé bílky opatrně vmícháme do lučiny se žloutky. 3. □ Vychladlou kávu si vylijeme do prostorné misky a přilijeme trochu vaječného koňaku. 4. □ Namáčíme piškoty a klademe je do nádoby. Až je zakryté celé dno, poprášíme je kakaem a natřeme na ně vrstvu z lučiny. 5. □ Opět dáme vrstvu namáčených piškotů, zase poprášíme kakaem a nalijeme zbytek lučinové hmoty. Poslední vrstvu musí tvořit kakao. 6. □ Zasypeme přes jemné sítko lučinu tak, aby nebyla vůbec vidět. Dáme uležet a můžeme podávat.