Jahodové tiramisu

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g moučkového cukr
2 balení smetany na šlehání
0,5 kg tvarou
300 g jahod
7 lžíc griotky (2 na zakapání jahod
5 na zakapání piškotů
1 balení cukrářských piškotů
4 plátky želatiny
2x vanilkový cukr

Postup

Jahody a piškoty zakapejte griotkou. Smetanu ušlehejte s 20 g moučkovým a vanilkovým cukerm. Zbytek cukru a balení vanilkového cukru utřete s tvarohem. Do studené vody dejte na 5 minut želatinu, aby změkla. Pak jí trochu zahřejte a míchejte, dokud se nerozpustí. Pak jí nechte vychladnout. Do smetany vmíchejte kousky jahod a želatinu a vše spojte s umíchanout tvarohovou pěnou. Formu vkládejte vždy v pořadí piškoty, jahody, krém. Dezert nechte přes noc vychladnout v lednici.