

Piškotové tiramisu

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

- 3 balíčky piškotů
- 3 šlehačky
- 3 pomazánková másla bez příchutě
- 150 g moučkového cukru
- 3 ztužovače šlehačky
- 50 ml rumu
- 1 šálek silné kávy

Postup

Uvaříme si šálek silné překapávané kávy a do ní dáme 50 ml rumu. Cukr moučku utřeme s pomazánkovým máslem. Ušlehané šlehačky se 3 ztužovači přimícháme k pomazánkovému máslu. Na spodek dortové formy klademe piškoty, které jsme postupně máčeli v kávě (piškot jen ponoříme a hned vytáhneme).

Až poklademe celou plochu, namažeme na piškoty vrstvu krému. Na krém opět poklademe piškoty a opět potřeme krémem. Takto pokračujeme asi 4x, aby horní vrstva byla jen krém. Dáme na pár hodin do lednice ztuhnout.

