

# Teramisu

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: \*\*\*\*\*

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

## Suroviny

500 g Mascarpone (jemný smetanový krém)

6 polévkových lžic pískového cukru

4 žloutky

2 balení piškotů (nejlépe cukrařských)

káva

práškové kakao

## Postup

Žloutky utřeme s cukrem ve větší míse do pěny. Potom pomalu vmícháme po lžících Mascarpone. Připravíme asi 6 porcí silné kávy (espresso nebo mocca) a necháme vychladnout. Do větší misky s kolmým okrajem pokládáme piškoty, které pokapeme rovnoměrně vlažnou kávou. Na vrstvu piškotů rozetřeme krém. Nakonec posypeme kakaem a dáme vychladit do lednice.

