Tiramisu po česku

Kategorie: Dorty

Hodnocení: ****

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

2 balíčky piškotů
2 pomazánková másla (po 40dkg)
2 šlehačky (po 250 ml)
200 g moučkového cukru
silná káva
rum

Postup

Pomazánková másla, šlehačku a cukr vyšleháme v krém. Dno nádoby vyložíme piškoty namočenými v kávě s rumem. Na ně navršíme část krému. Postup ještě jednou zopakujeme a navrch uhladíme zbytek krému. Dáme do chladu na 24 hodin uležet. Před podávání posypeme kakaem.