Tiramisu po česku 2

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 balíčky piškotů
2 pomazánková másla
2 šlehačky
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.