

# Tiramisu



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 4h 30min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 4h 30min , Porce: 6

**1247** kalorií , **0 g** cukrů , **38 g** tuků , **25 g** bílkovin

**Autor:** Šéfredaktor

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/tiramisu>

## Příprava

Polovinu balení piškotů naskládáme do mělké mísy podlouhlého tvaru. Důkladně je pokapeme kávou (piškoty mají být kávou nasáknuté, ale ne rozmočené). Ze zakysané smetany, Lučiny (nebo Ricotty), pudinku a cukru vyšleháme hladký krém. Polovinu krému rozetřeme na piškoty. Následuje vrstva piškotů, kterou opět pokapeme kávu. Navrch dáme zbytek krému a vše posypeme kakaem. Necháme v lednici několik hodin rozležet.

## Ingredience

- 250 g cukrářských piškotů
- 200 g zakysané smetany
- 100 g Lučiny nebo Ricotty
- hrneček vychlazeného vanilkového pudinku
- 3 lžíce moučkového cukru
- 1 vanilinový cukr
- 150 ml silné kávy
- kakao na posypání

## Kategorie

Svatý Valentýn, Svátek matek, Výjimečný den, Narozeniny, Česká, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Labužník, Návštěva, Dezert

