

Rychlé a dobré tiramisu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 30min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 4

1648 kalorií , **0 g** cukrů , **68 g** tuků , **9 g** bílkovin

Autor: hrazivuli

Odkaz: <https://srecepty.cz/rychle-a-dobre-tiramisu>

Příprava

Kávu zalijeme horkou vodou a postupně do ní namáčíme piškoty, které pokládáme do pekáčku nebo misky. Pomazánková másla, smetanu ke šlehání (šlehačku), vanilkový cukr a cukr dle chuti důkladně promícháme a rozetřeme na piškoty. Opakujeme, dokud nedojdou suroviny. V lednici necháme ztuhnout a před podáváním posypeme kakaem.

Tip k receptu

Pro dospělé můžeme přidat trochu rumu.

Ingredience

- 2 Pomazánková másla
- 1 smetanu ke šlehání (šlehačku)
- 1 vanilkový cukr
- cukr moučku dle chuti
- 1-2 balení piškotů dětských
- 1 lžice mleté kávy
- 150 ml vody
- 2 lžice kakaa

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Návštěva, Dezert

