

# Szybkie tiramisu w pucharku (bez jajek)



Autor: **Honorata27**  
Przepisów: **278** Ocena: **1745**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- serek mascarpone 400 g
- biszkopty Wrocławskie 200 g
- cukier 120 g
- kakao 40 g
- woda 40 ml
- amaretto 20 ml
- 10 g kawy rozpuszczalnej

## Sposób przygotowania:

- 1 W gorącej wodzie rozpuszczamy kawę. Do kawy dodajemy alkohol. Odstawiamy do wystudzenia. Serek mascarpone ucieramy z cukrem na gładki krem. Biszkopty maczamy w naparze i układamy na dnie pucharka. Na biszkoptach układamy krem i posypujemy kakao. Następnie znowu maczamy biszkopty w naparze i układamy na kakao. Na biszkoptach układamy warstwę kremu i posypujemy kakao. Możemy udekorować listkiem mięty. Postępujemy tak z kolejnymi porcjami. Deser chłodzimy przynajmniej przez godzinę. Uwaga: Ilość porcji zależna jest wielkości pucharków.

## Twoje notatki do przepisu: