

tiramisu



Autor: **Konto usunięte**
Przepisów: 4 Ocena: 13



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- biszkopty okrągłe, 2 opakowania
- serek waniliowy, 1 małe wiaderko
- małe śmietany 30%, 2
- cukier waniliowy, 1
- cukier, 4 łyżeczki
- kawa rozpuszczalna, 1 łyżeczka
- kakao do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 W szklance dobrze ciepłej wody wymieszać kawę z 2 łyżeczkami cukru waniliowego i 1 łyżeczką cukru. Śmietanę ubić mikserem na sztywno, dodać cukru waniliowego (można dodać 1 śmietan-fix, ale niekoniecznie). Dodać twarożek, 2-3 łyżeczki cukru i cukier waniliowy, wszystko wymieszać mikserem. Biszkopty maczamy w kawie i układamy na blachę, można do tortownicy, na to połowę serka, kolejną warstwę biszkoptów i znów warstwa serka Na wierzch posypać kakao, wstawić na parę godzin do lodówki Jest to przepis na tortownicę średnicy 21 cm. Smacznego! :-)

Twoje notatki do przepisu: