

# Tiramisu

Autor: **Liwkach**Przepisów: **6** Ocena: **403**

&gt; 6 os.



30 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- jajka, 6
- mąka, SZKLANKA
- cukier, 3/4 szklanki
- proszek do pieczenia, 1/2 łyżeczki
- ser mascarpone, 0,5 Kg
- śmietana 30 %, 0,5 L
- sok z połówki cytryny
- Rum, 50 ml
- cukier puder, 3 łyżki
- kakao, 3 łyżki
- kawa ok 2 łyżeczki, szklanka

## Sposób przygotowania:

- 1 jajka, mąka, cukier, proszek do pieczenia .... pieczemy biszkopt Ubijamy śmietanę na sztywno, do śmietany dodajemy cukier puder (średnio trzy łyżki ale jak kto woli ;-)) Następnie dodajemy po łyżce Mascarpone i ubijamy robotem dalej, dodajemy sok z połówki cytryny, ok 30 ml rumu chwilkę mieszamy. Upieczony zimny biszkopt przekroić na pół Nasączyć do dość mocno gorzką kawą z rumem. biszkopt masa biszkopt, masa na górze sypujemy przez sitko kakao tak aby pokryć całość ciasta. trzymać w lodówce Pychotka ... smacznego

## Twoje notatki do przepisu: