

Tiramisu po polsku

Autor: **Paulkaaa**Przepisów: **13** Ocena: **100**

1-2 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Serek biały (jak na sernik), 400 g
- biszkopty
- kawa
- Likier / syrop do kawy
- kakao
- cukier waniliowy

Sposób przygotowania:

- 1 Biszkopty moczymy przez ułamek sekundy w kawie i układamy na dnie i po bokach w 2 miseczkach
- 2 Serek mieszamy z cukrem waniliowym i kładziemy po jednej warstwie na biszkopty
- 3 Układamy kolejną warstwę kawowych biszkoptów, następnie polewamy je delikatnie syropem
- 4 Kładziemy kolejną warstwę serka, wygładzając jego powierzchnię
- 5 Posypujemy wierzch kakao
- 6 Odstawiamy na trochę, by wszystko się "przegryzło" - u mnie była to godzinka.

Twoje notatki do przepisu: