



[www.moji-recepti.net](http://www.moji-recepti.net)

**Recept:**  
Tiramisu

**Sastojci:**

500 g mascarpone sira  
1 x paket baby keksa  
2 x svježa jaja  
4 x žlice šećera  
4 x žlice kave  
2 x žlice ruma



**Težina:**



**Opći opis i postupak:**

- Na početku skuhamo gorču kavu, ohladimo je i zatim prelijemo u posudu.
- Odvojimo žumanjke od bjelanjaka. Bjelanjke tučemo dok ne dobijemo čvrsti snijeg. Žumanjke pjenasto umutimo sa šećerom dok se potpuno ne rastopi. Žumanjcima dodamo rum i mascarpone, te lagano umiješamo već pripremljeni snijeg.
- Uzimamo dovoljno veliku posudu u koju slažemo kekse. Prema osjećaju natopimo kekse s kavom, da se potpuno natope. Kekse prekrijemo kremom i zatim položimo još jedan sloj keksa. Postupak ponavljamo.
- Zadnji sloj kreme lijepo izgladimo i posipamo kakaom kroz cjedilo po vrhu.

**Još bolji okus dobit ćemo ako tiramisu pripreмимо dan unaprijed.**

**Tiramisu je potrebno čuvati u hladnjaku.**