



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

### Recept:

Dječji tiramisu s borovnicama

### Sastojci:

500 g mascarponea  
5 x jaja  
1 x pakiranje savoiardi ili baby keksa  
250 g borovnica  
1 dcl mlijeka  
1 x vanilin šećer  
1 x karamel preljev



### Težina:



### Opći opis i postupak:

- Odvojiti bjelanjke i žumanjke. U žumanjke dodajte vanilin šećer i miksajte dok ne postane pjenasto.
- Zatim dodajte mascarpone i dobro izmiješajte mikserom (slika 1).
- Od bjelanjaka napraviti snijeg i polako ga umiješati u prvu smjesu (slika 2).
- Na dno čaše stavite prepolovljeni kolačić i prelijte ga mlijekom. Zatim dodajte nekoliko žlica smjese od mascarponea i po vrhu pospite borovnice.
- I onda dodajte još jedan takav sloj i na vrh dodajte još malo preljeva od karamele.
- Smjesa daje oko 6 čaša. Desert čuvamo u hladnjaku. Dobro je da desert odstoji nekoliko sati ili preko noći, kako bi se kolačići dobro

namočili.