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.