



Tiramisu iz kafetijere

 NAČIN PRIPREME
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME
>60 min

 BROJ PORCIJA
2 porcije

Sastojci

100 ml hladne, jake kave iz kafetijere
1 žlica ruma
2 jaja
50 g šećera
250 g K Plus Mascarponea
2 Dulcetti piškote
1 žličica kakao praha

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Napunite kafetijeru s mljevenom kavom. Skuhajte kavu i dodajte joj rum pa ostavite da se rashladi.

Razdvojite bjelanjak od žumanjka. Ručnim mikserom izradite bjelanjke u čvrst snijeg. Izradite žumanjke i šećer dok ne postanu svijetli i pjenasti za što će vam trebati nekoliko minuta. Nastavite miješati pa dodajte Mascarpone u nekoliko navrata. Potom ručno, uz pomoć špatule, pažljivo umiješajte bjelanjke u smjesu s jajima i ohladite 2 h.

Za serviranje u donji dio kafetijere stavite kremu, a u gornji kavu. Piškote prelomite na pola tako da stanu u šalice i složite. Prelijte kavom pa stavite kremu po vrhu. Pospite tamnim kakaom.