

# Brzi tiramisu sa jagodama

Klasični desert tiramisu sa svežim jagodama i piškotama.

6 Porcija/e



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

### Sastojci:

500 g jagoda  
3 kesice Dr. Oetker Vanilin šećera  
200 ml jake espresso kafe hladne  
2 supene kašike konjaka  
100 g piškota  
1 kesica Dr. Oetker Tiramisu  
200 ml mleka hladnog  
100 g slatke pavlake hladne

### Za ukrašavanje:

Dr. Oetker Kakao

- 1** Oprati i očistiti jagode i ostaviti otprilike 3 jagode srednje veličine za dekoraciju. Ostalo voće sitno iseckati. 1 kesicu vanilin šećera i 2 supene kašike espressa pomešati sa jagodama. Izmešati preostali espresso, konjak i vanilin šećer. Poređati piškote u pravougaonu vatrostalnu posudu (oko 20 x 30 cm). Natopiti piškote tečnošću. Preko toga poređati jagode.
- 2** Pripremiti tiramisu krem sa mlekom i pavlakom prema uputstvu na pakovanju. Sipati krem preko jagoda i ostavi u frižideru najmanje 2-3 sata.
- 3** **Ukrašavanje:**  
Pre posluživanja posuti kakao prahom. Jagode iseći na tanke listiće i poređati kao cvetiće preko deserta.