

# Jagoda-Tiramisu

Interesantna poslastica

1 Porcija



Jednostavno

Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

### Sastojci:

- 500 g jagoda
- 100 g keksa sa badenom (Amarettini keksići) ili 1 pakovanje piškota
- 1 kesica Dr. Oetker Preliva za tortu prozirnog
- 3 kašika/e šećera
- 4 kašika/e vode hladne
- 400 g slatke pavlake
- 2 kesice Dr. Oetker Kremfixa
- 1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
- 250 g sira Mascarpone
- 150 g jogurta (3,5 % mm)
- 40 g šećera u prahu

### Dodatno:

- pistaća seckanog (1 kašika)

## 1 Priprema:

Jagode operite, ocedite, očistite i ispasirajte. Poslažite Amarettini (ili piškote) jedan pored drugog u plitkoj, četvrtastoj posudi (oko 30 x 20 cm). Preliv za torte pomešajte sa šećerom u maloj šerpi i razmutite sa hladnom vodom. Dodajte pire od jagoda u zamučeni preliv. Sada stavite da kratko prokuva uz neprestano mešanje. Ostavite 2 kašike želea od jagode po strani za ukrašavanje. Preostali žele od jagode odmah rasporedite preko Amarettinija (ili piškota). Umutite slatku pavlaku sa Kremfixom i šećerom. Mascarpone sjedinite sa jogurtom i šećerom u prahu, dodajte slatku pavlaku i ravnomerno nanesite krem preko smese od jagoda. Preostali žele od jagoda nabacajte po površini Mascarpone krema i dekorativno razvucite uz pomoć drške od kašike. Ostavite da odstoji u frižideru najmanje 4 sata pre služenja.

### Savet:

- Ostavite 6 jagoda neispasirano, za dekoraciju neposredno pre služenja.
- Možete da ga pripremite i dan ranije, tada će keks lepo da se opusti.
- U voćnu smesu možete da dodate i 2 kašike Amaretto likera.
- Umesto svežih možete da koristite i smrznute jagode. Odledite ih pre upotrebe.