

# Klasični tiramisu

Klasičan recept za pripremu poznate italijanske poslastice.

6 Porcija/e



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

### Sastojci:

500 g maskarpone  
50 - 100 ml mleka  
50 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila  
aromatizovani šećer  
6 kašika/e amaretta (liker od badema)  
125 ml espresso kafe (hladna) ili jaka  
kafa  
200 g piškota

### Za posipanje:

1 - 2 kašika/e Dr. Oetker Kakao

## 1 Priprema tiramisu krema:

Stavite maskarpone u činiju, postepeno dodajte kašiku po kašiku mleka i mešajte mutilicom dok ne dobijte ujednačeni krem. Dodajte šećer, burbon vanilin šećer i polovinu ukupne količine amareta. Ostatak amareta pomešajte sa espressom ili kafom.

## 2 Poređajte polovinu količine piškota u četvrtastu posudu (veličine oko 30x18 cm), pospite polovinu količine mešavine kafe i amareta, zatim premažite polovinom količine mascarpone krema. Poređajte preostale sastojke istim redosledom.

## 3 Prekrijte tiramisu prijanjajućom folijom i ostavite u frižideru nekoliko sati ili da prenoći. Pre serviranja pospite kakao prahom.

## Opcija za tiramisu sa breskvama:

Pored ostalih navedenih sastojaka, ocedite 470 g breskvi (iz konzerve) isečenih na polovine i isecite ih na tanke kriške. Pripremite tiramisu krem kako je gore navedeno. Poređajte polovinu piškota u posudu, pospite polovinom količine mešavine kafe i amareta. Breskve poređajte preko. Poređajte ostatak sastojaka istim redosledom. Ostavite tiramisu da se hladi i pre serviranja pospite Dr. Oetker kakao prahom.