

# Krem Tiramisu sa kajsijama

Tiramisu koji se brzo priprema

1 Porcija



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

### Krem:

200 ml mleka hladnog

1 kutija Dr. Oetker Tiramisu

### Dodatno:

1 konzerva polutki kajsija (ili domaći kompot od kajsije neto 240 g)

100 ml espresso kafe ili procedene crne kafe

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

50 g piškota

kakao praha (neslađenog)

1 kašika konjaka

## 1 Krem:

Umutite krem od praška za Tiramisu i mleka u vrelom vodom ispranoj posudi, muteći mikserom kratko najmanjom, potom najvećom brzinom oko 3 minuta. Dobro ocedite kajsije i sitno ih iseckajte. Pomešajte kafu, konjak i vanilin šećer. Stavite piškote u malu posudu ili dezertne čaše i nakapajte ih mešavinom kafe. Sada u slojevima rasporedite kajsije i Tiramisu krem. Ostavite krem da odstoji u frižideru 2-3 sata. Pre serviranja po želji ukasite kriškama kajsija i pospite kakao prahom.