

# Tiramisu kolač

Omiljeni italijanski desert

1 kolač



Jednostavno

Vreme pripreme 20 Min.



## Sastojci:

### Sastojci:

- 1 kesica Dr. Oetker Tiramisu
- 200 ml jake espresso kafe (ili procedene crne kafe)
- 1 kašika ruma a ili amaretta
- 2 kesice Dr. Oetker Vanilin šećera
- 100 g piškota
- 125 ml mleka
- 200 ml slatke pavlake
- kakao prah za posipanje

- 1 Umutiti Tiramisu prema uputstvu sa kesice, ali sa 125 ml mleka. Posebno umutite 200 ml slatke pavlake i dodajte u umućeni tiramisu krem, lepo sjedinite.
- 2 Pomešajte kafu, rum ili amareto i 2 kesice Dr. Oetker vanilin šećera. Natopiti piškote pripremljenom mešavinom od kafe i složiti u kalup.
- 3 Preliti pripremljenim Tiramisu kremom i poravnati. Kolač ostaviti u frižideru 2-3 sata. Pre serviranja posuti kakao prahom.