

Tiramisu sa voćem

Voćna varijanta dobro poznatog deserta.

10 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 45 Min.



Sastojci:

Sastojci:

4 žumanca
150 g šećera u prahu
250 g maskarpone sira
400 ml mlečne slatke pavlake
150 ml kafe
10 g Dr. Oetker Natural Vibes organskog kakao praha
1 kesica Dr. Oetker Govedi želatin mleveni
1 kašika Dr. Oetker Arome vanila
50 ml vode (hladne)
150 g piškota
200 g malina
150 g borovnica

- 1 Natopiti želatin hladnom vodom i ostaviti da nabubri.
- 2 Na tihoj vatri skuvati žumanca i sa dve kašike šećera u prahu, kuvati oko 10 minuta.
- 3 Istopiti nabubrela želatin u žumancima.
- 4 Umutiti slatku pavlaku sa preostalim šećerom u prahu i aromom vanile.
- 5
- 6 Žicom umutiti slatku pavlaku, mascarpone i žumanca.
- 7 Umakati piškote u kafu i ređati u pleh veličine 22*10 cm
- 8 Ređati: piškote, pola fila, utisnuti borovnice, piškote, pola fila, utisnuti maline, piškote, kakao.