

# Talijanski tiramisu u šalici

VRIJEME PRIPREME  
< 30 min

BROJ PORCIJA  
6

## Sastojci

- 500 g mascarpone sira
- 5 žumanjaka
- 5 bjelanjaka
- 1 prstohvat soli
- 100 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 50 ml mlijeka
- 20 g kakao praha
- 100 ml kave (espresso)
- 40 ml amaretta di sorano
- 12 piškota



## Skeniraj za prikaz na web stranici



Pjenasto miksajte žumanjke, šećer, vanilin šećer i mlijeko.

U dobivenu kremu lagano umiješajte mascarpone.

Tucite bjelanjke s prstohvatom soli, snijeg umiješajte u kremu.

Skuhajte kavu, dodajte amaretto, ohladite na 30 °C.

Umačite piškote u kavu, natrgajte na manje komade i stavite na dno šalice (računajte ¼ piškote na dno), zatim dodajte kremu, ponovno komadiće piškote, kremu, komadić piškote, završite kremom, odložite u hladnjak.

Prije posluživanja pospite kakao prahom.

S obzirom da jaja nisu termički obrađena, savjetujemo vam da tiramisu konzumirate unutar 3 sata.