

# Talijanski tiramisu u šalici

NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

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 kakaо praha  
100 ml kave (espresso)  
40 ml amaretta di sorano  
12 piškota



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  $\frac{3}{4}$  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 obradena, savjetujemo vam da tiramisu konzumirate unutar 3 sata.

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici

