

# Tiramisu kuglice



NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME  
> 60 min



BROJ PORCIJA  
16 komada

## Sastojci

180 g K Plus mascarponea  
100 g Dulcetti piškota  
50 g Sweet chef šećera u prahu  
1 žlica espresso  
1/2 žlice rumu  
80 g namaza od lješnjaka  
Malo kakaa u prahu za posipanje



## Nutritivne vrijednosti

U posudi pomiješajte mascarpone, mljevene piškote, šećer u prahu, espresso i rum dok ne dobijete ujednačenu smjesu. Stavite u hladnjak na pola sata.

Zagrabite punu žličicu smjese pa je oblikujte u disk. Na sredinu svakog diska stavite malo namaza od lješnjaka. Preklonite rubove smjese preko namaza pa oblikujte kuglicu. Stavite kuglice u hladnjak na najmanje pola sata prije posluživanja.

Prije posluživanja uvaljajte u tamni kakao.

## Skeniraj za prikaz na web stranici

