

Tiramisu kuglice

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 espressa
- 1/2 žlice ruma
- 80 g namaza od lješnjaka
- Malo kakaa u prahu za posipanje

Skeniraj za prikaz na web stranici



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. Preklopite rubove smjese preko namaza pa oblikujte kuglicu. Stavite kuglice u hladnjak na najmanje pola sata prije posluživanja.

Prije posluživanja uvaljajte u tamni kakao.