

# Torta tiramisu

 NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

 BROJ PORCIJA  
5

## Sastojci

500 g mascarpone sira  
4 jaja  
100 g šećera  
1 vanilin šećer  
50 ml mlijeka  
1 prstohvat soli  
30 g čokolade u prahu  
100 ml espresso kave  
40 ml amaretta di sorano  
400 g piškota

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Žumanjke, mlijeko, šećer i vanilin šećer tucite na pari na 82 °C.

Ohladite na 50 °C i lagano umiješajte mascarpone.

Istucite bjelanjke uz dodatak prstohvata soli u snijeg i kad se krema ohladi rahlo umiješajte u kremu.

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

Dno kalupa obložite masnim papirom.

Odvojite 20 piškota i obložite rub kalupa. Preostale piškote umačite u kavu, pola stavite na dno kalupa, praznine popunite natrganim piškotama.

Ulijte pola kreme, zatim red piškota, završite preostalom kremom.

Odložite u hladnjak na nekoliko sati ili preko noći.

Kad se torta stegne, izvadite iz kalupa, zavežite ukrasnu vrpču i pospite čokoladom u prahu.