



# Tiramisu s pistacijama

 NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

 BROJ PORCIJA  
8 porcija

## Sastojci

180 g Garden good pistacija  
2 K Plus jaja  
2 žumanjka  
100 g šećera  
500 g K Plus mascarpone sira  
300 ml Sweet chef vrhnja za šlag  
300 ml crne kave, bez šećera  
1 žlica ruma  
200 g Dulcetti piškota

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Pistacije očistite, zagrijte na suhoj tavi (tako da se lakše samelju) i potom usitnite u jakoj sjeckalici dok ne dobijete pastu.

Na laganoj pari ručnim mikserom istucite jaja, žumanjke i šećer dok sve ne postanu svijetli i pjenasti (oko 10 minuta). Maknite s pare i ostavite 5 minuta da se smjesa ohladi.

Ručnim mikserom miješajte pastu od pistacija i mascarpone, oko 1 minute ili dok ne dobijete ujednačenu smjesu. Spojite smjesu s jajima i mascarpone i miksajte još 1-2 minute dok se sve potpuno ne poveže. Ostavite sa strane.

U drugoj zdjeli miksajte ohlađeno vrhnje dok ne dobijete šlag. Špatulom nježno umiješajte šlag u kremu od mascarponea.

Pripremite pekač ili zdjelu za serviranje u koju ćete slagati tiramisu. U plitkoj, velikoj zdjeli pomiješajte kavu i rum. Piškote kratko umačite u kavu i slažite na dno zdjele. Preko piškota rasporedite polovicu pripremljene kreme te zagladite špatulom. Na kremu rasporedite ostatak namočenih piškota. Na vrh kreme nanesite s pomoću slastičarske vrećice i nastavka za dekoriranje. Po želji pospite sjeckanim pistacijama.

Ostavite tiramisu u hladnjaku preko noći.