

Tiramisu z śmietaną w pucharkach



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ser mascarpone	250 gr
kremówka	150 ml
cukier puder	50 gr
biszkopty podłużne	100 gr
Napar z kawy	1 filiżanka
likier amaretto	50 gr
kakao	do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ubić śmietaną kremówkę na sztywno. Serek wymieszać z cukrem pudrem i stopniowo dodawać ubitą kremówkę i powoli mieszać drewnianą łyżką. Biszkopty nasączyć w kawie wymieszanej z likierem. Nakładamy na przemian do pucharków masę i biszkopty. Kończymy masą. Wstawić na kilka godzin do lodówki. Przed podaniem dokładamy suchy biszkopt i sypujemy przez sitko kakao.