

Tiramisu Dukana



ANNA134



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|----------------------------------|--------------|
| jajko | 4 szt |
| skrobia kukurydziana | 3 łyżki |
| słodzik | 30 pastylek |
| proszek do pieczenia | 1 łyżeczka |
| kawa rozpuszczalna | 5 łyżeczek |
| jogurt naturalny | 200 g |
| Żelatyna wieprzowa Prymat | 2,5 łyżeczki |
| czekolada dietetyczna | 3 kostki |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt: żółtka utrzeć mikserem ze słodzikiem (10 pastylek) i 2 łyżeczkami kawy. Dodać skrobię i proszek, zmiksować. Na koniec wmieszać delikatnie pianę z białek. Piec 25 min w 180 st. Po upieczeniu nasączyć kawą zaparzoną z łyżeczki kawy rozpuszczalnej i 0,5 szkl wody. Masa: w wodzie (0,5 szkl wrzątku) rozpuścić słodzik, resztę kawy rozpuszczalnej i żelatynę. Wystudzić i zmieszać z serem i jogurtem. Kawałki biszkopta układać warstwami naprzemian z masą. Na górę posypać czekoladą. Chłodzić całą noc.