

Tiramisu



AGNIESZKA175



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

serek naturalny homonizowany	1 szt
kremy do tortów w proszku	2 szt
kilka łyżeczek kakao	
kawy rozpuszczalnej	2 łyżeczki
biszkopty podłużne	2 op

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Krem mieszamy jak na opakowaniu dodajemy serek homonizowany i miksujemy. Kawę rozpuszczamy w wodzie a gdy ostygnie namoczamy buiszkopty w tortownicy układamy warstwę biskoptówi przykrywamy 3 cm warstwą kremui posypujemy kakao i układamy biszkopty . i drygą warstwę tak samo.I wstawiamy na noc do lodówki