

Serowe tiramisu



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

Biszkopty	4 sztuki
kawa rozpuszczalna	1 filiżanka
serek naturalny	150 gramów
Żelatyna wieprzowa Prymat	0,5 łyżeczki
słodzik	0,5 łyżeczki
kakao	kilka szczypt
aromat śmietankowy	kilka kropli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Serek miksujemy, dolewamy do niego rozpuszczoną żelatynę i słodzik. Na dnie salaterki układamy 2 biszkopty nasączone kawą z aromatem śmietankowym. Na to wkładamy połowę masy serowej, potem znów biszkopty nasączone kawą z aromatem śmietankowym, a na to resztę masy. Gdy całość stężeje, posypujemy naturalnym kakao. Deser schładzamy kilkadziesiąt minut w lodówce.