

Tiramisu



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5 szt
cukier	3/4 szklanki
mąka	1 szklanka
mąka ziemniaczna	2 łyżki
olej	5 łyżek
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
Krem do Tiramisu	2 szt
kakao do posypania	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ubijamy całe jajka w mikserze z cukrem, dodajemy szczyptę soli. Dodajemy sypkie rzeczy do masy. Lekko i delikatnie mieszamy. Dodajemy olej i mieszamy. Wylewamy na blasze. Biskopt pieczemy w temp. 180 stopni. Przez 20-30 minut.

Po upieczeniu zimny biskopt kroimy na pół. Na spód biskoptu kładziemy 3/4 kremu. A na drugi biskopt pozostały krem. Przed podaniem ciasto posypujemy kakao.