Tiramisu

MAR3STA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier kryształ	1 szklanka
jajko	6 szt
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
olej	2 łyżki
Masa: krem tiramisu Gellwe	2 szt
kakao	
kawa rozpuszczalna	3 łyżki
poncz	2/3 szklanki
woda	2/3 (przegotowana)
wódka	5 łyżek
Ciasto:	1,5 szklanki
mąka krupczatka	1,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:
z białek i cukru ubić pianę, dodać żółtka, mąkę krupczatkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i mąką ziemniaczaną. Delikatnie mieszając dodać 2 łyżki oleju. Upiec biszkopt, piec ok 20 min. Ostudzić i przekroić na pół. Następnie naponczować.

Krem:
krem przygotować wg. opisu na opakowaniu

Poncz:
kawę zaparzyć i ostudzić. następnie wymieszać z woda i wódką. Tak przygotowanym ponczem nasączyć ciasto i biszkopty.

Przełożenie:
ciasto - krem posypany kakao - ciasto - krem posypany kakao - naponczowane biszkopty - kakao