



TIRAMISU

Autor: Danuta Lebek

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

W miseczce ubijamy śmietankę. Serek mascarpone mieszamy z cukrem pudrem i dodajemy wcześniej ubitą śmietankę. Biszkopty nasączamy kawą z dodatkiem likieru. W szklaneczkach układamy: biszkopty, warstwę kremu, następnie biszkopty i krem. Deser obficie posypujemy kawą, płatkami czekolady i wstawiamy na kilka godzin do lodówki.

Mój przepis:

250 g serka mascarpone

250 g śmietanki 36% łąciata

kilka okrągłych biszkoptów

50 g cukru pudru

1 mała filiżanka kawy rozpuszczalnej

3 łyżeczki kawy rozpuszczalnej

do posypania:

50 g likieru Amaretto