



# Wiśniowe tiramisu bez jajek

Autor: Marzena Flaga

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Średnie**

## Przygotowanie

### Przygotowanie okręgów z galaretki

Galaretkę wymieszać ze szklanką wrzątku. Na 4 talerzyki deserowe wylać galaretkę. Poczekać, aż stężeje. Po tym czasie należy wykrajać koła- przyłożyć salaterkę i wyciąć koła nożem.

### Przygotowanie masy śmietanowo-serowej

Śmietankę ubić i dodać cukier puder. Następnie stopniowo dodawać serek mascarpone i miksować.

### "Składanie" tiramisu

Kawę rozpuścić w filiżance gorącej wody i ostudzić. Biszkopty przed ułożeniem w naczyniu nasączyć kawą. Na wierzch salaterki położyć biszkopt połamany na pół, na wierzch masę serową, a następnie ponownie przykryć biskoptami, masą serową i posypać kakao. Czynność powtórzyć już bez posypywania kakao. Na wierzch położyć koło z galaretki. Włożyć do lodówki na 1-2 godziny.

## składniki

Biszkopty - pół opakowania

Serek mascarpone - 250g

Śmietanka 36% Łaciata - 180 ml

Cukier puder - 3 łyżki

Kakao

Kawa - 1 łyżka

Galaretka wiśniowa