



UDRUGA NASTAVNIKA U DJELATNOSTI
UGOSTITELJSKOG OBRAZOVANJA

Nadinska 7, 10 020, Novi Zagreb

OIB: 940 959 302 82

IBAN: HR1824840081105235485

udrugaunuо@gmail.com

www.unuo.hr

TIRAMISU - ITALIJA

Potrebni sastojci:

2 žumanjka

50 g smeđega šećera u prahu

250 g polumasnoga sira

125 ml sojinoga vrhnja

200 g piškota

1,25 dcl kuhane jake crne kave

25 g ruma

Priprema:

Žumanjke izmiješajte sa šećerom u prahu i kuhajte na pari dok se ne zgusnu. Kada se dobro ohlade, dodajte mascarpone sir i malo ga umutite. Posebno umutite slatko vrhnje te ga dodajte prethodnoj smjesi i ponovo je izmiješajte mikserom. Piškote umočite u procijedenu crnu kavu kojoj ste dodali malo ruma i slažite ih na tacnu (pola piškota) te na njih stavite kremu. Postupak ponovite još jednom. Sve pospite kakaom u prahu radi dekoracije.

Dobar tek :)