

Cremă Tiramisu cu caise



Usor

Ingrediente:

Pentru cremă:

200 ml lapte rece

100 g friscă rece

1 cutie [Praf pentru Cremă Tiramisu](#) de la Dr. Oetker

Se mai adaugă:

1 cutie compot caise (jumătăți) (greutatea netă a caiselor 240 g)

100 ml Espresso

1 lingură Coniac

1 plic Zahăr vanilat Dr. Oetker

50 g pișcoturi

puțină cacao (fără zahăr)

Mod de preparare:

Introduceți laptele, frișca și praful cremă tiramisu într-un recipient ce a fost clătit în prealabil cu apă caldă. Amestecați totul cu ajutorul mixerului, inițial la treapta mică a mixerului apoi timp de 3 minute la treapta cea mai înaltă a acestuia. Lăsați caisele la scurs într-o sită și apoi tăiați-le mărunt. Amestecați Espresso, coniacul și zahărul vanilat. Puneți pișcoturile în cupe desert și stropiți-le cu amestecul espresso. Asezați în strat crema și caisele. Tiramisu se introduce la frigider timp de 2-3 ore. Tiramisu se servește după preferință ornat cu bucăți de caise și pudrat cu cacao.

