

# Tiramisu

Un desert cremos, irezistibil de gustos

despre 4 porții



grad de dificultate redus



up to 40 Min.



## Ingrediente:

### Ingrediente:

- 100 ml lapte
- 100 ml smântână dulce (32% grăsime)
- 1 plic Cremă Tiramisu Dr. Oetker
- 100 g pișcoturi
- 200 ml Espresso rece
- 1 lingură coniac
- 2 picuri Zahăr Vanilinat Dr. Oetker

### Pentru decorare:

- Cacao Dr. Oetker

- 1 Mod de preparare: Se prepară crema Tiramisu conform indicațiilor de pe plic, dar folosind 300 ml lapte și 100 g smântână dulce
- 2 Pișcoturile se așază într-o formă de desert. Se amestecă espresso-ul cu coniacul și cu zahărul vanilinat și cu aceste amestec se stropesc pișcoturile. Crema preparată se toarnă deasupra, apoi desertul se pune pentru 2-3 ore la rece.
- 3 Decorare: Pudrați prăjitura cu cacao.

### Tip from the Test Kitchen

- In funcție de preferință, puteți decora prăjitura Tiramisu și cu boabe de cafea.