

## OTROŠKI TIRAMISU



### **POTREBUJEMO:** (ZA 4 PORCIJE)

- OTROŠKO KAVO – PROJA (1 SKODELICA)
- 1 LIMONO (NEŠKROPLJENO)
- 150 G OTROŠKIH PIŠKOTOV
- 250 G MASKARPONEJA
- 3 ŽLICE SLADKORJA
- 5 ŽLIC MLEKA
- 120 G SLADKE SMETANE
- 1 ŽLICO KAKAVA V PRAHU

## **PRIPRAVA:**

1. PRIPRAVIMO OTROŠKO KAVO IN JO OHLADIMO.
2. LIMONO OPEREMO Z VROČO VODO IN NARIBAMO PRIBLIŽNO 1 ŽLIČKO LUPINE.
3. OTROŠKE PIŠKOTE PREPOJIMO Z OTROŠKO KAVO.
4. KVADRATNI MODEL OBLOŽIMO S POLOVICO PIŠKOTOV.
5. V SKLEDI ZMEŠAMO MASKARPONE IN SLADKOR.
6. POSTOPOMA VMEŠAMO MLEKO, NATO DODAMO ŠE NARIBANO LIMONINO LUPINO.
7. SMETANO TRDO STEPAMO IN JO VMEŠAMO V KREMO.
8. POLOVICO KREME MASKARPONE PORAZDELIMO PO OTROŠKIH PIŠKOTIH.
9. NA KREMO POLOŽIMO DRUGEGA POLEG DRUGEGA PREOSTALE OTROŠKE PIŠKOTE.
10. PIŠKOTE PREMAŽEMO S PREOSTALO KREMO. OTROŠKI TIRAMISU POKRIJEMO IN GA DAMO ZA 4 URE V HLADILNIK.
11. TIK PREDEN TIRAMISU PONUDIMO, GA POTRESEMO S KAKAVOM V PRAHU.



**DOBER TEK!**