



## Osvežilni tiramisu malo drugače

Chef JOŽICA KUŽNIK

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Za biskvit penasto umešamo rumenjake, dodamo sladkor, vanili sladkor, olje in vodo, vmešamo še moko in pecilni, ter na koncu vmešamo sneg beljakov.

Biskvit pečemo v srednje velikem pekaču v pečici ogreti na 180 stopinj približno 15 - 20 minut (z nožev konico preverimo ali je biskvit pečen).

V času, ko se biskvit peče skuhamo kavo, ji dodamo sladkor in rum po okusu (kava mora biti brez usedlin) in pripravimo kremo tako, da stepemo sladko smetano, ji dodamo sladkor (po okusu), nato v stepeno smetano z metlico rahlo vmešamo kislno smetano, skuto in rumenjake (v primeru grobega mešanja je krema tekoča).

Ko je biskvit pečen ga zvrnemo na peki papir in ga prerežemo vzdolžno na dve ploskvi. Eno od ploskev damo nazaj v pekač, jo pokapamo z kavo in obložimo s polovico pripravljene kreme, pokrijemo z drugo polovico biskvita in postopek ponovimo.

Po želji po vrhu kreme potrosimo kakav v prahu. Pa dober tek

### NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 kos pecilni prašek
- 1 dcl VODE
- 20 dag sladkorja
- 4 kos rumenjaki
- 1 kos vanili sladkor
- 1 dcl olja
- 20 dag moke
- 1 sneg iz beljakov
- 2 dcl kave