

## Tiramisu

*Njapoznatiji kolac svih vremena. Poreklo ovog kolaca je Italija. Originalni recept iz Italije.*

**1** Odvojiti zumance od belanceta. U posebnoj zdeli prvo umutiti zumance sa secerom, dok ne postane penasto.

**2**

**3**

**4** Zatim , drvenom varjacom izgneciti, na sobnoj temperaturi, sir da postane glatka masa bez grudvica. Sjediniti mascarpone sa umucenim zumancetom.

**5**

**6**

**7** Umutiti belanca do tvrdog snega, postepeno dodavati smesu od mascarpone sira i zumanaca.

**8**

**9**

### Sastojci:

secera 80g

mascarpone sira 500g

jaja 4

piskota 250g

solja jake kafe (ekspreso) 1

solja ruma 1

**10** da se kafa malo ohladi pomesati je sa rumom.

**11**

**12**

**13** Saku piskotu umociti u kafu sa rumom (paziti da se piskote ne raspednu), zatim redati prvi red piskota na plasticnoj, ili nekoj drugog posudi. Kad oblozite posudu piskotama , sledi jedan sloj kreme od masraponea, zatim ponovo pisote (umociti ih u kafu), sloj kreme od marskaponea.

**14**

**15**

**16** Nakon sto se kolac ohladi , posuti kakao prahom ili rendanom cokoladom.

**Napomena:**

Kolac je najbolje sluziti ,nakon sto prenoci jedan dan dan u frizideru.