

Dolcela u mojoj kuhinji: Lažni Tiramisu

Ovo mi se mota po glavi još od Budve gdje sam jela kombinaciju čokolade i naranče bez puno šećera i alkohola.

Iako se pravi tiramisu radi sa jajima, ja sam malo promijenila štih te ga jako pojednostavila koristeći mascarpone i Dolcela Tekući šlag 5+. Vani je tmurno pa si zasladite vikend narančom i simpatičnim lažnim tiramisu-om J



Sastojci:

150 ml [Dolceta tekući šlag 5+](#)

500 g mascarpone sira

3 naranče

200 g piškota

Kakao

2 žlice šećera u prahu



Priprema:

Naranče oprati, naribati koricu i iscijediti sok.

Pripremiti posudu koju ćete slagati Tiramisu. Miksati mascarpone sir, Dolceta tekući šlag 5+, koricu naranče i dvije žlice šećera dok se ne povežu i budu vrsti za razmazivanje.

Na dno posude poslagati piškote koje ste prethodno jednu po

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

jednu lagano umo?ili u sok od naran?e. Na to premazati jedan dio kreme i nastaviti nizati piškote i kremu dok vam ne ponestane materijala s time da vodite ra?una da završni sloj bude krema.



Kad završite pospite kakaom i naran?inom koricom te pokrijte

prozirnom folijom i ostavite preko noći u hladnjaku.



Preporučam jedenje na žlicu ili režite na komade i poslužite individualno.

Ako volite alkohol u kolačima ovdje bi odlično odgovarao narančin liker pa je i to opcija.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>
