



## **TIRAMISU**

### **Składniki**

4 żółtka  
1/2 szklanki cukru  
0,5 kg mascarpone  
200ml śmietanki 36%  
2 kawy espresso  
50ml amaretto lub rumu stroh  
paczka podłużnych biszkoptów

### **Sposób wykonania**

Należy żółtka utrzeć z cukrem do białości na puszystą masę, dodać mascarpone i zmiksować, śmietanę ubić i wymieszać z masą mascarpone. Kawę posłodzić dodać alkohol i maczać biszkopty, przekładać w pucharkach na zmianę masę na to biszkopty namoczone w kawie, górę posypać gorzkim koakao i schłodzić w lodówce.