

# Čokoladni tiramisu

Ovaj ukusni čokoladni tiramisu brzo se priprema. Izvrstan recept za desert za sve obožavatelje čokolade.

oko 6 porcija



uspijeva lako

do 20 Min.



## Sastojci:

### Krema od pudinga i sira mascarpone:

- 1 omot Dr. Oetker Original puding s okusom čokolade
- 400 ml mlijeka
- 250 g sira Mascarpone
- 1 ml espressa
- 1 omot Dr. Oetker Čokoladnih kapi
- 3 žlice Amaretta (likera od badema)
- 40 g šećera

### Sloj piškota:

oko 100 g piškota

### Za ukrašavanje:

kakao praha

## 1 Priprema:

Kako pripremiti jednostavan čokoladni tiramisu?

## 2 Puding od čokolade:

Od pudinga u prahu i šećera, uz dodatak samo 400 ml mlijeka, skuhaite puding prema uputama na omotu. Stavite puding u posudu i vruću površinu prekrijte folijom za čuvanje svježine kako se na površini ne bi napravila kožica. Ostavite puding da se ohladi.

## Tiramisu krema:

Promiješajte puding, dodajte mascarpone, 3 žlice espressa i čokoladne kapi.

Preostali espresso pomiješajte s amarettom. Usitnite piškote, natopite ih i naizmjenično s čokoladnom kremom slažite u slojevima u desertne čaše. Ostavite desert najmanje sat vremena na hladnom.

## 3 Ukrašavanje:

Desert prije posluživanja pospite kakaom.