

Tiramisu s jagodama

Klasičan i jednostavan desert sa svježim jagodama i piškotama koji će oduševiti sve sladokusce

oko 6 komada  uspijeva lako do 40 Min.



Sastojci:

Sastojci:

500 g jagoda
3 omota Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera
2 žlice konjaka ili Calvadosa
100 g piškota
1 pakiranje Dr. Oetker Tiramisu kreme
200 ml mlijeka (hladnog)
100 g hladnog tučenog vrhnja

Za ukrašavanje:

Dr. Oetker Kaka za kolače

- 1** Jagode operite i očistite. Oko 3 jagode srednje veličine ostavite sa strane za ukrašavanje. Preostale jagode sitno narežite. 1 omot vanilin šećera i 2 žlice espressa pomiješajte s jagodama. Pomiješajte preostali espresso, konjak i vanilin šećer. Stavite piškote u četvrtasti kalup (oko 20 x 30 cm). Natopite piškote tekućinom. Po tome raspodijelite jagode.
- 2** Tiramisu kremu pripremite s mlijekom i vrhnjem prema uputama na omotu. Raspodijelite kremu po jagodama i stavite najmanje 2-3 sata u hladnjak.
- 3** Prije posluživanja pospite tiramisu kakaom. Jagode narežite na tanke ploške i poput cvjetića stavite na desert.

Tip from the Test Kitchen

- Ako tiramisu poslužujete u čašama, piškote malo usitnite.