

www.moji-recepti.net

Recept:

Borovničev otroški tiramisu

Sestavine:

500 g mascarpone

5 x jajc

1 x zavitek piškotov savoiardi ali baby

250 g borovnic

1 dcl mleka

1 x vanilijev sladkor

1 x karamelni preliv



Zahtevnost:



Splošni opis in postopek:

- Ločimo beljake in rumenjake. Rumenjakom dodamo vanilijev sladkor in penasto premešamo.
- Nato dodamo mascarpone in z mešalnikom dobro premešamo (1. slika).
- Iz beljakov naredimo sneg in ga počasi vmešamo v prvo zmes (2. slika).
- V kozarček damo na dno razpolovljen piškot in ga prelijemo z mlekom. Nato dodamo nekaj žlic mascarpone mešanice in na njo

potresemo borovnice.

- In nato dodamo še eno tako plast ter po vrhu dodamo še malo karamelnega preliva.

- Mešanice je za približno 6 kozarčkov. Sladico hranimo v hladilniku. Dobro je, da počaka sladica nekaj ur ali čez noč, da se piškoti dobro namočijo.