

Extra krémové čerešňové tiramisu

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Višne alebo čerešne necháme rozmraziť a cez sitko odkvapkáme. Vychladnutú kávu zmiešame s amarettom(4 cl) a začneme namáčať piškóty iba cukrovou stranou cca 6 sekúnd (aby neboli úplne nasiaknuté) a ukladáme na spodok menšej tortovej formy aby sme mali jednu celú vrstvu, na ktorú poukladáme roztopené višne alebo čerešne. Smotanu dobre vymiešame s vanilkovým cukrom, nastrúhame citrónovú kôru a pokryjeme ňou pripravený „korpus“. Proces zopakujeme ešte raz. Takto necháme dezert vytuhnúť v chladničke, najlepšie cez noc. Pred podávaním posypeme kakaom.

Ingrediencie

- **Karo 180 g** - 20 g
- **Piškóty bezlepkové 120 g** - 360 g
- **Holandské kakao 100 g** - 30 g
- **Čerešne** - 300 g
- **Pitná voda nesýtená** - 200 g
- **Vanilkový cukor** - 30 g
- **Citrónová kôra** - 4 g
- **RAJO Laktofree kyslá smotana 200 g 14%** - 540 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

