

## Tiramisu a la Nikša



### Sastojci

*Mascarpone sir* - 250 grama

[može se kupiti u Mercatoru, a povremeno i u Super Veru; u Idei nismo gledali]

*Piškote* - otprilike 1 velika kutija (zavisi od veličine posude)

*Jaja* - 4 komada

*Šećer* - 4 supene kašine (prepune :)))

*Kakao prah* ili *Nesquik*

*Kafa* (instant, crna... sve jedno, služi za natapanje piškota)

### Priprema

Najpre se posuda u kojoj će biti tiramisu obloži piškotama natopljenim kafom. Treba paziti da se piškote ne raspadnu. Kada posudu lepo obložite, sledi najteži korak.

Jaja razdvojite na belanca i žumanca. U belanca stavite šećer i mutite dok se ne napravi lep, čvrst, beli sneg. Da je dobro znaćete ako posudu okrenete iznad glave, a umućena belanca ne ispadnu!

Mlatilice miksera ne morate oprati nakon mućenja, već odmah stavite ceo Mascarpone u posudu sa žumancima i mutite dok se ne napravi fina, konzistentna smesa. Čim se sir i žumanca lepo sjedine, prespite ih u posudu sa umućenim belancima i opet mutite. Kada lepo smešate dve smese, sipajte ih u posudu obloženu piškotama i izravnajte tako da bude kolač bude privlačan na pogled.

Sledi ukrašavanje: možete staviti nekoliko piškota na vrh, takođe natopljenih kafom, a potom sve presuti kakao prahom.

Ovo je osnovna varijanta recepta koja vam omogućava da eksperimentišete dodavanjem različitih likera u smesu, vanilin šećera itd. Sky is the limit!