

# Tiramisu

V okviru projekta »Popestrimo šolo« smo v ponedeljek, 22. maja 2017, z nekaterimi učenkami iz osmega razreda »prijele za kuhalnico« in nastal je izjemno okusen izdelek, v kulinariki poznan kot tiramisu. Dober recept, spretni prsti in domišljija so ustvarili odlično kombinacijo mlečno-čokoladnega okusa. Preprosto, a slastno. Vabljeni, da poskusite tudi vi. Pa dober tek!

## TIRAMISU V KOZARCU

### Sestavine za 4 osebe

- 4 žličke presnega kakava
- 1,5 dl riževega mleka (lahko je tudi katerakoli druga vrsta mleka)
- 1,5 žličke trsnega sladkorja
- 150 g bebe piškotov (8 kosov)
- 10 žlic mascarpone sira ali pasirane skute
- 2 dl sladke smetane za stepanje
- 2 žlički zmletega trsnega sladkorja
- 1 vanilijev sladkor ali vanilijeva aroma
- 1 vrstica nastrgane temne čokolade

### Čas priprave - 20 minut

1. V manjši kozici rahlo segrejemo mleko, ga sladkamo po okusu in dodamo presni kakav, nato počakamo, da se shladi.
2. Bebe piškote nalomimo na manjše kose ter jih stresemo v kozarce.
3. V skledi najprej dobro premešamo mascarpone (skuto), po potrebi dodamo še malenkost mleka, da je zmes malce bolj tekoča. Za boljši okus dodamo še vanilijev sladkor.
4. V drugi posodi stepemo sladko smetano, vendar ne preveč, da ne postane trda, nato sladkamo po okusu.
5. Piškote v kozarcu namočimo s pripravljenim kakavom, nato z žlico ali brizgalko v kozarce dodamo mascarpone, rahlo potresemo s kakavom, na zadnje pa dodamo še smetano. Kozarce okrasimo z nastrgano čokolado, po želji pa lahko dodamo še barvaste bombone.

