

## Tiramisu

### Hozzávalók:

30 db babapiskóta  
5 dl tejszín  
2 db tojás  
2 dl tej  
10 dkg sütőcukor  
1 tejszín ízű pudingpor  
2 dl kávé  
Rum  
1 vaníliás cukor  
1 habfixáló  
Kakaópor



### Készítés:

A tejet, a tojássárgáját, a pudingport, és 1 evőkanál cukrot simára keverünk, és kevergetve sűrűre főzzük.

A tojásfehérjét kemény habbá verjük a maradék cukorral, és a forró krémbe belekeverjük. Néha megkeverve kihűtjük.

A tejszínt felforraljuk a vaníliás cukorral, és a habfixálóval, majd a kihűlt krémhez adagoljuk, és laza krémmé keverjük.

A hideg kávé rummal ízesítjük, és a babapiskótákat beleáztatjuk. Vigyázzunk, ne áztassuk el a piskótákat!

A rumos kávéban áztatott piskótákat, egy tál aljára sorba lerakjuk, és a krémből egy réteget kenünk rá, erre újból áztatott piskóták, majd újból krém. A tetejére vékony rétegbe krém kerüljön, és arra kakaóport szórunk. Pár órára hűtőbe rakjuk, és utána fogyaszthatjuk.

Ezt az édességet sokféle képen készítik. Van aki mascarponés krémmel csinálja, nekem jobban ízlett ez a változat.

