



Tiramisu s jabukama

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
12 porcija

Sastojci

Za nadjev od jabuka:

3 jabuke
30 g meda
1/3 žličice mljevenog cimeta

Za mascarpone punjenje:

250 g K plus mascarpone sira
500 g Protein plus posnog sira
100 g Sweet chef vrhnja za šlag
60 g K plus meda
1 Sweet chef vanilin šećer

Za slojeve:

200 g piškota
1/2 žličice mljevenog cimeta
250 g tople vode
15 g ruma

Za posipanje:

1 žličica kakaa u prahu
1/3 žličice mljevenog cimeta



Ogulite jabuke i narežite ih. U posudu stavite narezane jabuke, med i cimet. Stavite na srednju vatru i povremeno miješajte. Kuhajte 10 minuta ili dok jabuke ne omekšaju i tekućina se počne zgušnjavati. Maknite s vatre i ostavite nadjev da se ohladi do sobne temperature.

Ručnim mikserom izradite mascarpone s posnim sirom, vrhnjem za šlag, vanilin šećerom i medom.

Pomiješajte cimet, toplu vodu i rum. Piškote kratko umočite u tekućinu i složite ih u dublju posudu. Pokrijte prvi sloj kekisa s polovicom smjese od jabuka, a zatim s polovicom smjese s mascarponeom. Ponovite postupak. Stavite u hladnjak na barem 3 sata, idealno preko noći. Ako želite urednije kriške tiramisua, prije posluživanja ga 30 minuta stavite u zamrzivač.

Prije posluživanja, pospite vrh mješavinom kakaa i cimeta.

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

