

Kesten tiramisu desert



Izrada:

Skuhati instant kafu i ohladiti. U ohlađenu kafu dodati aromu ruma. Piškote izdrobiti.

U hladno mlijeko dodati Dr. Oetker mješavinu za tiramisu i prvo miksati najmanjom brzinom 1 minut, a zatim i najvećom brzinom miksati još 4-5 minuta. U tiramisu smjesu dodati zaslađen kesten pire i lagano izmiksati dok se krema ne ujednači. Gotovu kremu prebaciti u plastičnu poslastičarsku vrećicu.

U desertne čaše prvo rasporediti sloj izdrobljenih piškota. Piškote natopiti kafom. Preko nanijeti sloj tiramisu kreme sa kestenom. Postupak ponoviti u još po jednom sloju. Rashladiti nekoliko sati u frižideru. Prije serviranja posipati kakao prahom i kakao mrvicama.

Potrebni sastojci (za 6 čaša):

- 1 pakovanje Dr. Oetker mješavine za Tiramisu,
- 3.5 dl hladnog mlijeka,
- 250 g zaslađenog kesten pirea,
- 3 dl instant kafe,
- 2 kašike Dr. Oetker rum arome,
- 200 g piškota,
- Dr. Oetker kakao za kolače (za posipanje)