

## Tiramisu morelove



## składniki

### Krem:

- 250 g mascarpone
- 3 jajka
- 2 łyżki cukru pudru
- szczypta soli

### Dodatkowo:

- amaretto
- szklanka świeżo zaparzonej kawy rozpuszczalnej
- biszkopty morelowo śmietankowe Dr Gerard

## sposób przygotowania

Oddzielić żółtka od białek. Białka ubić ze szczyptą soli. Następnie lekko ubić mascarpone. W osobnym naczyniu utrzeć żółtka z cukrem, dodać do nich mascarpone cały czas mieszając, na końcu ostrożnie dodać białka.

Do wystygniętej kawy dodać amaretto.

Do przygotowanych naczyń układać kolejno: nasączone w kawie z amaretto biszkopty, krem, szczyptę kakao, ponownie biszkopty, krem i całość udekorować kakao.