Malinové Tiramisu

Suroviny:

3 vajcia
70 g cukru
1 bal. Vanilkového cukru
500 g mascarpone
40 g kryštálový cukor
24 piškót
150 ml vaječný koňak
200g maliny

Na ozdobenie maliny a sekané pistácie

Postup:

Oddelíme vajcia.Žĺtky speníme miešaním s vanilkovým a polovicou krištáľového cukru.Primiešame maskarpóne. Bielky vyšľaháme do snehu s druhou polovicou krištáľového

cukru.Potom spolu premiešame.

Piškóty namočíme do vaj. koňaku a vyložíme nimi dno formy,ktorú najprv polejeme studenou vodou a vyložíme fóliou.

Tretinu maskarpóne krému nalejeme na piškóty a na to naukladáme maliny.
Takto navrstvíme daľšie piškóty namočené v koňaku krém a maliny ešte dvakrát.
Zakryjeme Tiramisu fóliou a necháme v chladničke asi 5 hodín.

Nakoniec odstránime fóliu,Tiramisu nakrájame na rezy a ozdobíme.