



## 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 kryštálového cukru. Primiešame maskarpóne. Bielky vyšľaháme do snehu s druhou polovicou kryštálového

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 ďalšie 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.