

## Tiramisu

### Hozzávalók:

- 6 tojássárgája
- 15 dkg kristálycukor
- 50 dkg mascarpone
- 6 dl habtejszín
- 3,5 dl presszókávé
- 3 evőkanál rum (vagy Amaretto likőr)
- 40 db babapiskóta
- 3 evőkanál cukrozatlan kakaópor

### Elkészítése:

A tojássárgáját a cukorral együtt vízgőz felett 8-10 percen át kézi robotgép segítségével krémesre keverjük. 5 percet állni hagyjuk, majd hozzáadjuk a mascarponét.

A habtejszínt felferjük, ügyelve arra, hogy ne verjük túl. Két részletben a tojásos-mascarponés egyveleghez adjuk.

A presszókávét egy tálba öntjük és hozzáöntjük a rumot. A babapiskótákat beleforgatjuk, de nem áztatjuk el. Szorosan egymás mellé formába rakjuk. A krém felét rákenjük, majd újabb sor babapiskóta következik. Krémmel zárjuk a sort.

2-3 órán (esetleg fél napon) keresztül hűtőben pihentetjük.

Tálalás előtt meghintjük kakaóporral.

**Séfünk tippje:** A tetejét díszíthetjük szezonális gyümölccsel.