

DESER TIRAMISU



8 PORCJI

PRODUKTY

- 2 JAJKA
- DUŻA PACZKA BISZKOPTÓW
- OPAKOWANIE SERKA MASCARPONE (500 G)
- 2 ŁYŻECZKI KAWY ROZPUSZCZALNEJ
- 3 ŁYŻECZKI CUKRU BIAŁEGO
- 2-3 ŁYŻKI KAKAO

PRZYGOTUJ



CZAJNIK
ELEKTRYCZNY



NACZYNIĘ
ŻAROODPORNE



MISA
MIKSERA



MISECZKA



ROZDZIELACZ
DO JAJEK



ŁYŻKA



ŁYŻECZKA



SZKLANKA



MIKSER

PAMIĘTAJ!

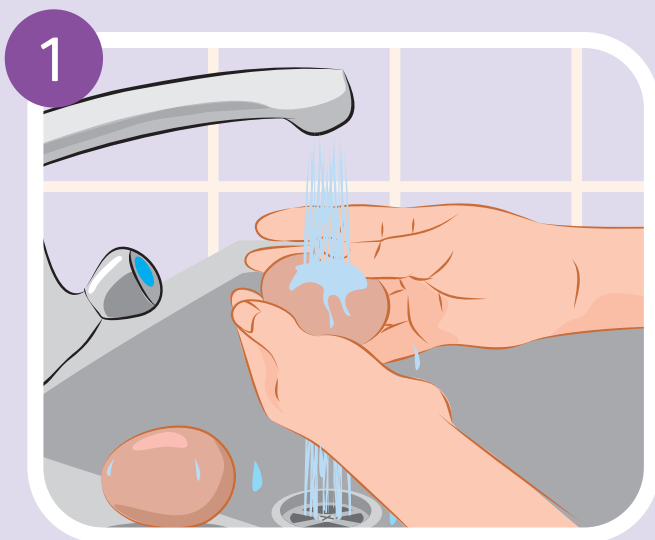
.....
UMYJ RĘCE.



ZAŁÓŻ FARTUCH.



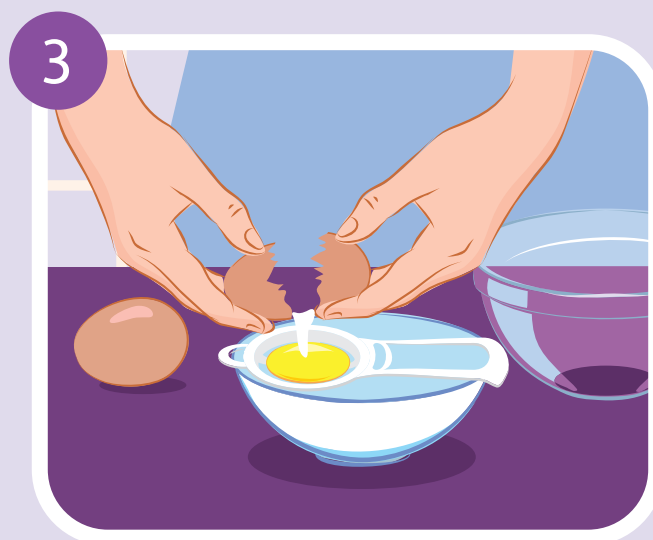
NAJPIERW PRZECZYTAJ POLECENIE POD OBRAZKIEM. PÓŹNIEJ PRZYJRZYJ SIĘ OBRAZKOWI, A DOWIESZ SIĘ, JAK WYKONAĆ DANĄ CZYNNOŚĆ.



1
UMYJ JAJKA.



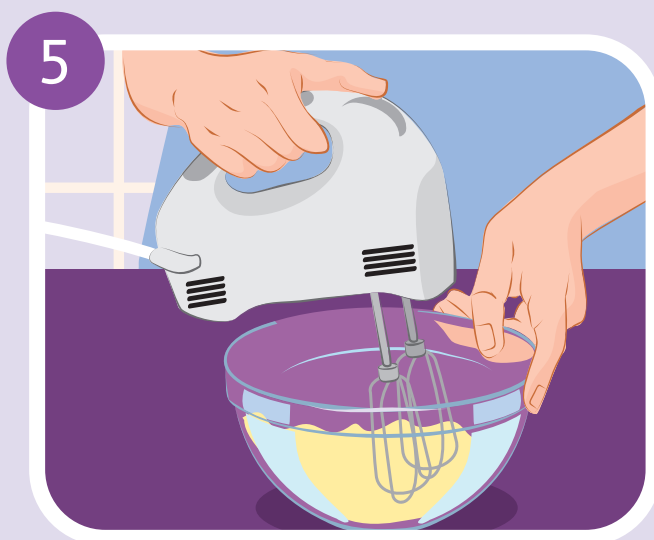
2
ROZBIJ JAJKA.



3
ODDZIEL BIAŁKO OD ŻÓŁTKA ZA POMOCĄ ROZDZIELACZA DO JAJEK.



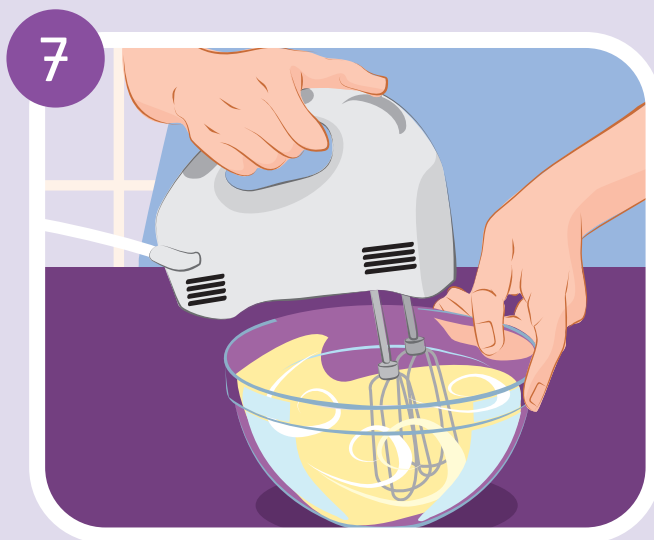
4
**DO ŻÓŁTEK DODAJ 3 ŁYŻECZKI
CUKRU BIAŁEGO.**



5
ZMIKSUJ ŻÓŁTKA Z CUKREM.



DO MASY DODAJ SEREK MASCARPONE.



MIESZAJ MIKSEREM KREM DO UZYSKANIA GŁADKIEJ MASY.



ZAGOTUJ WODĘ W CZAJNIKU.



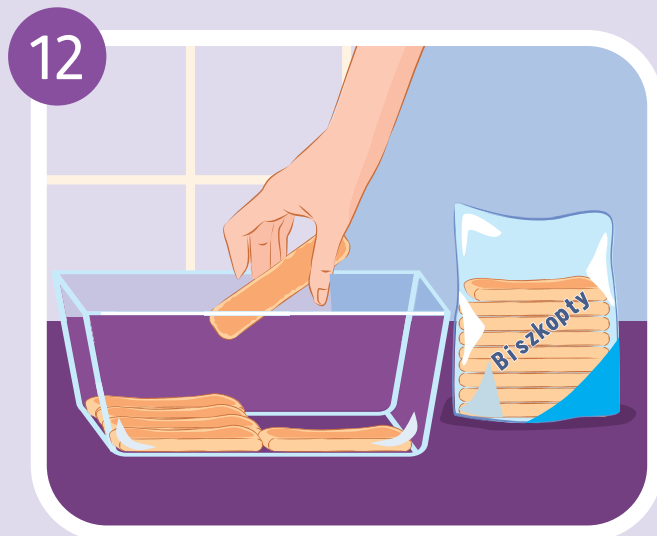
WSYP DO SZKLANKI 2 ŁYŻECZKI KAWY ROZPUSZCZALNEJ.



ZALEJ KAWĘ GORĄCĄ WODĄ.



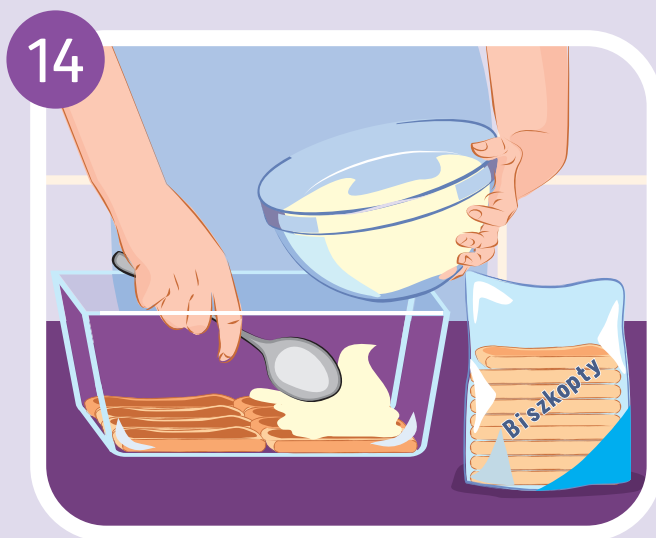
POCZEKAJ, AŻ KAWA WYSTYGNIE.



WŁÓŻ DO NACZYNIA PIERWSZĄ WARSTWĘ BISZKOPTÓW TAK, ABY PRZYKRYŁY DNO.



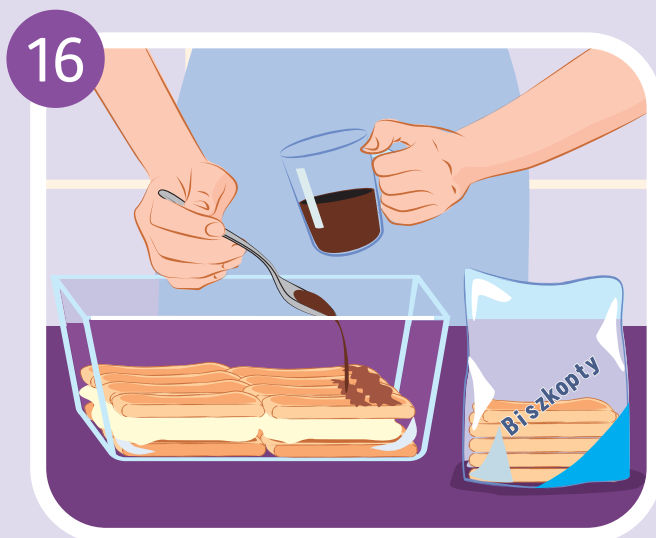
NABIERAJ ŁYŻECZKĄ KAWĘ I POLEWAJ NIĄ BISZKOPTY.



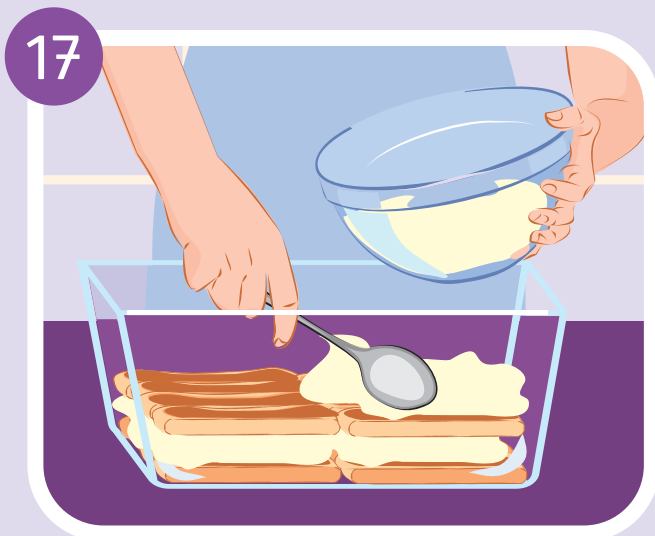
POŁÓŻ NA BISZKOPTY POŁOWĘ KREMU.



POŁÓŻ KOLEJNĄ WARSTWĘ BISZKOPTÓW.



NABIERAJ ŁYŻECZKĄ KAWĘ I POLEWAJ NIĄ BISZKOPTY.



**POŁÓŻ NA BISZKOPTY KOLEJNĄ
WARSTWĘ KREMU.**



POSYP WARSTWĘ KREMU KAKAO.



WŁÓŻ DESER NA 3-4 GODZINY DO LODÓWKI.



DESER TIRAMISU JEST GOTOWY.

SMACZNEGO!

UWAGA! ZOSTAW W KUCHNI PORZĄDEK.

DOBRE RADY!

**NA DESER MOŻESZ
POŁOŻYĆ SVOJE
ULUBIONE OWOCE,
NA PRZYKŁAD
POKROJONE TRUSKAWKI,
MALINY, JAGODY,
MANDARYNKI,
WINOGRONA.**