**Tiramisu**

**Sastojci**

* 4 žumanjka
* 150 g šećera
* 500 g mascarponea
* 2 vanilin šećera
* 500 ml slatkog vrhnja za šlag
* 400 g piškota
* 500 ml skuhane turske kave
* kakao

Bottom of Form

**Priprema**

Na pari istucite žumanjke sa šećerom dok ne pobijele. Kad se ohlade, u njih umiješajte svježi sir i vanilin šećer. Izmiksajte da se spoji.

Posebno izmiksajte slatko vrhnje za šlag i lagano umiješajte u smjesu žumanjaka i sira. Skuhajte tursku kavu i u nju dodajte ruma po želji. Piškote umočite u skuhanu kavu i slažite u protvan ili čaše. Na piškote premažite sloj kreme pa ponovno poslažite piškote, pa kremu. Na kraju ukrasite kakaom.