

***Tiramisu s Kinder mléčný řez***

***(12 porcí)***



******

***Ingredience:***

18 kusů Kinder Mléčný řez

šťáva z 1 pomeranče

400 g mascarpone

2 lžíce mandlového sirupu

dužina z 1 vanilkového lusku

1 kelímek smetany na šlehání (= 200 ml)

2 žloutky

1 lžíce cukru

2 lžíce kakaového prášku



***Doba přípravy:***

cca 25 minut

Doba chlazení: cca 2 hodiny



***Příprava:***

1. Vysoký rám na pečení (cca 18 × 18 cm) vyložte 9 kusy Kinder Mléčný řez. Spodek z Kinder Mléčný řez polijte polovinou pomerančové šťávy. Mascarpone dohladka smíchejte s mandlovým sirupem a dužinou z vanilkového lusku.

2. Ušlehejte tuhou šlehačku. Ze žloutků s cukrem ušlehejte hustou pěnu, postupně přidávejte krém z mascarpone. Opatrně přidejte šlehačku. Polovinu krému rozetřete na spodek, zakryjte zbývajícími 9 kusy Kinder Mléčný řez a pokapejte zbývající pomerančovou šťávu.

3. Tiramisu potřete zbývajícím krémem mascarpone. Tiramisu nechte asi na 2 hodiny vychladnout, pak nakrájejte na kousky (asi 6 × 4,5 cm). Posypejte kakaovým práškem, případně ozdobte oloupanými dílky pomeranče.