

# Tiramisu torta recept

Elkészítési idő: 30-60 perc Adag: 1 tortához

## Hozzávalók

500 g mascarpone sajt  
2 csomag babapiskóta  
4 db tojás  
4 ek. kristálycukor  
kávés  
rum aroma  
kakaópor

## Elkészítés

**1** Kb. 1 bögrényi kávét készítünk, belekeverjük a rumaromát ízlés szerint.

A tojássárgájába 4 ek. cukrot robotgéppel elkeverjük, belekanalazzuk a mascarpone sajtot és tovább keverjük robotgéppel. A rumos kávéból a krémhez adunk 1-2 evőkanállal. A tojásfehérjét kevés cukorral kemény habbá verjük. Fakanállal lágyan belekeverjük a tojás fehérjét a mascarponés tojásos krémbe.

**2** A babapiskótát gyors mozdulatokkal belemártogatjuk a maradék rumos kávéba.

Egy kapcsos tortaformába állítva körberakjuk a babapiskótát, majd belülről lerakunk egy sor áztatott babapiskótát, rá egy sor krémet, újra babapiskóta, majd újra krém. Krémmel fedem be a tetejét. Egy kisebb szitával rászórjuk a kakaóport a sütemény tetejére.

Hűtőbe téve 1-2 óra pihentetés után fogyasztható.

