

POMARANČNI TIRAMISU S KAKAVOM IN ČOKOLADO

Sestavine:

1250 ml sladke smetane

625 g mascarponeja

200 g sladkorja v prahu

750 ml kakava

2 zavitka podolgovatih piškotov

100 g temne čokolade

1 pomaranča



Postopek priprave:

V skledi z električnim mešalnikom dobro premešaj sladko smetano, mascarpone in sladkor. Mešaj tako dolgo, da dobiš gladko in gosto kremo, ki po teksturi spominja na stepeno smetano. Pripravljeni kremi dodaj še pomarančni sok.

V plitko skledo z ravnim dnom vlij kakav. Piškote z obeh strani pomoči v kakav in polagaj v plitek pekač. Ko s piškoti v celoti prekriješ dno pekača, na piškote nanesi 1/3 pripravljene kreme. Po kremi naribaj večino čokolade. Sledi nova plast v kakavu namočenih piškotov. Na koncu na piškote nanesi še preostalo kremo, ki jo s hrbtno stranjo žlice ali lopatko po vrhu poravnaj ter potresi z naribano čokolado. Pekač pokrij s folijo za živila in shrani v hladilnik, da se sladica dobro ohladi.