



www.moji-recepti.net

### Recept:

Borovničev otroški tiramisu

### Sestavine:

500 g mascarpone  
5 x jajc  
1 x zavitek piškotov savoiardi ali baby  
250 g borovnic  
1 dcl mleka  
1 x vanilijev sladkor  
1 x karamelni preliv



### Zahtevnost:



### Splošni opis in postopek:

- Ločimo beljake in rumenjake. Rumenjacom dodamo vanilijev sladkor in penasto premešamo.
- Nato dodamo mascarpone in z mešalnikom dobro premešamo 1. slika.
- Iz beljakov naredimo sneg in ga počasi vmešamo v prvo zmes 2. slika.
- V kozarček damo na dno razpolovljen piškot in ga prelijemo z mlekom. Nato dodamo nekaj žlic mascarpone mešanice in na njo potresemo borovnice.
- In nato dodamo še eno tako plast ter po vrhu dodamo še malo karamelnega preliva.

- Mešanice je za približno 6 kozarčkov. Sladico hranimo v hladilniku. Dobro je, da počaka sladica nekaj ur ali čez noč, da se piškoti dobro namočijo.