

# Tiramisu su vyšniomis

Greitas vyšnių Tiramisu stiklinėje

apie 2 porcijas



Lengvai paruošiamas

iki 15 Min.



## Sudėtis:

### Greito tiramisu deserto:

- 300 ml pieno (kremui)
- 180 g šviežių ar šaldytų vyšnių
- 100 ml kavos (paruoštos, nukoštos)
- 10 vienetų biskvitinių pirštelių (apytikriai, priklausomai nuo dydžio)
- 60 g juodojo šokolado
- 1 pak. Dr. Oetker deserto mišinys „Tiramisu“

- 1 Jei naudosite šaldytas vyšnias, jas reikia užpilti kambario temperatūros vandeniu ir palikti kelias minutes atitirpti. Nupilkite vandenį ir nusausinkite.
- 2 Paruoškite „Tiramisu“ kremą: į aukštą indą supilkite 300 ml šalto pieno ir suberkite pakelio turinį. Plakite mikseriu greičiausiu režimu apie 3 min.
- 3 Paimkite tuščią stiklinę ir sluoksniuokite: trumpai kavoje išmirkytus (pamerkti ir iš karto ištraukti) biskvitinius pirštelių, tada sluoksnį tiramisu kremo, vyšnių ir tarkuoto šokolado. Ta pačia tvarka dar kartą viską pakartokite.
- 4 Palikite pastovėti valandėlę šaltai, kad suminkštėtų sausainiai, o tada ragaukite.