

# Tiramisu s Tvarohovým Lipánkem

🕒 40 minut + chlazení

náročnost ●●○○

Tiramisu určitě všichni znáte. Vyzkoušejte tento recept oživit Tvarohovým Lipánkem, budete mile překvapeni :).



## Ingredience

- 1 Lipánek tvarohový
- 200 g Jihočeské smetany ke šlehání 33%
- 200 g cukrářských piškotů
- holandské kakao na posypání
- 100 ml silné černé kávy
- 80 g cukru
- špetka soli

## Návod na přípravu:

V kuchyňském robotu vyšleháme smetanu ke šlehání. Zlehka přimícháme Lipánka, cukr a špetku soli. Směsí naplníme cukrářský pytlík a úhledně jí zaplníme dno misky. Poklademe piškoty namočenými v kávě a posypeme holandským kakaem. Postup jednou nebo dvakrát opakujeme ve vrstvách podle druhu nádoby. Zkončíme vrstvou krému posypaného kakaem. Dezert necháme cca hodinu vychladit a servírujeme.

TIP: Recept lze vylepšit o sekané mandle, pro dospělé pak likérem Amaretto