

Tiramisu palacsinta

1	40	6
Nehézség	Perc	fő

Allergének:



Hozzávalók

palacsinta tésztához

- 130 g liszt
- 20 g kakaópor
- 1 csipet só
- 1 tk. porcukor
- 3 db tojás
- 300 ml tej
- 100 ml szódavíz
- 20 ml olaj

töltelékhez

- 500 g mascarpone
 - 70 g porcukor
 - 10 g vaníliás cukor
 - 4 presszókávé
 - 20 db babapiskóta
- szóráshoz
- kakaópor



1. A palacsinta tészta minden hozzávalóját egy magasabb falú edénybe rakjuk, és botmixerrel alaposan leturmixoljuk. Ha szükséges egy szűrőn átszűrjük, majd teflonserpenyőben pár perc alatt a palacsinták mindkét oldalát megsütjük. (Ha szükséges, egy kevés olajat öntsünk az első pár palacsinta alá, hogy semmiképp se tapadjon le!)
2. A töltelékhez a mascarponét kihabosítjuk a porcukorral és a vaníliás cukorral, ezzel kenjük meg a kisütött palacsintánkat.
3. A presszókávékat egy tálba öntjük. 1 krémmel megkent palacsintába 2 db, kávéba áztatott babapiskótát rakunk, és feltekerjük.
4. Ugyanígy töltjük meg a többi palacsintát is. Szórjuk meg kakaóporral, és tálaljuk.



Google Play



App Store

