



## Тирамису торта од палачинки

Фичо ќе направи интересна торта, прекрасна комбинација од два најпопуларни десерти – палачинки и Тирамису.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

### Состојки:

#### Ќе ви треба (12-15 палачинки):

- 2 јајца
- 250 мл. кисела вода
- 125 мл. обична вода
- 125 мл. млеко
- 300 мл. брашно (доколку е потребно се додава дополнително 50 - 80 гр)
- 2 лажици ванила екстракт

• прстофат сол

• 1 лажица шеќер

• 2 лажици масло за јадење

#### За ТИРАМИСУ крем ќе ви треба:

• 4 белки и 4 жолчки одделно

• 4 + 4 лажици шеќер во прав

• 1 доза рум

• 500 гр. маскарпоне

• какао за наросување

### Чекор 1

Изметете ги состојките за палачинки и испечете 15 палачинки.

### Чекор 2

Жолчките ставете ги на пареа со 4 лажици шеќер во прав и румот. Со жица матете ги додека не добиете крем и оставете го да се олади.

### Чекор 3

Додека се лади кремот од жолчки изметете ги белките со 4 лажици шеќер во прав. Матете додека да добиете убав снег.

### Чекор 4

Маскарпоне кремот соединете го со кремот од жолчки и матете додека да добиете хомогена смеса. Потоа додадете ги изметените белки и мешајте со шпатула да се соединат убаво.



### Чекор 5

Палачинките филувајте ги една по една, наросете какао на последната и оставете ги во фрижидер околу 5 часа.

### Чекор 6

Сервирајте!

### Совет

За комплетен Тирамису вкус, може да додадете малку кафе во филот, тестото за палачинки, или пак да ја наросите тортата со кафе.

### Користени производи:



Тава за палачинки



Касерола



Лонец



Статичен миксер

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)