



ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ

ΥΛΙΚΑ

Για την κρέμα:

- 1 συσκευασία τυρί κρέμα Philadelphia (175 - 200 γρ.)
- 1 συσκευασία Morfat (σαντιγί)
- 1 φλιτζάνι ζάχαρη άχνη
- 1 βανίλια
- 2 κουταλιές της σούπας κονιάκ

Μπισκότα:

- 2 πακέτα ladyfingers (Savoïardi, savouagiar)
- 2 κουταλάκια του γλυκού στιγμιαίος καφές
- 1 κουταλάκι του γλυκού ζάχαρη
- 1 κουταλιά της σούπας γάλα

Για το σερβίρισμα:

- Λίγη σκόνη κακάο

ΧΡΟΝΟΣ

- Προετοιμασία: 15 λεπτά
- Μαγείρεμα: Προαιρετικά λίγες ώρες στο ψυγείο

01

Σε ένα μπολ χρησιμοποιώντας ένα ηλεκτρικό μίξερ χτυπήστε τα πέντε υλικά μαζί μέχρι να έχετε μια ωραία λεία κρέμα.

02

Καφές: Σε ένα ποτήρι βάζουμε τον καφέ, τη ζάχαρη και λίγο νερό και χτυπάμε καλά. Προσθέστε περισσότερο νερό και στο τέλος το γάλα.

03

Βάλτε λίγο από τον καφέ σε ένα πιάτο.

04

Βουτήξτε ένα-ένα τα μπισκότα στον καφέ μόνο για μερικά δευτερόλεπτα, γιατί αν μουσκέψουν πολύ θα λιώσουν.

05

Τα αραδιάζουμε σε ένα μπολ / ταψί, και απλώνουμε τη μισή κρέμα πάνω από το μπισκότα.

06

Δημιουργήστε ένα δεύτερο στρώμα με μπισκότα βουτηγμένα στον καφέ και με την υπόλοιπη κρέμα.

07

Αφήνουμε στο ψυγείο για μερικές ώρες.

08

Πασπαλίζουμε με σκόνη κακάο και σερβίρουμε.