



Palačinkový dort Tiramisu

Kakaové těsto na palačinky:

- 600 ml mléka
- 3 vejce
- 140 g hladké mouky
- 40 g Přírodního kakaa Dr. Oetker
- špetka soli
- kokosový olej na smažení

Smetanový krém:

- 400 g mascarpone
- 400 g smetana ke šlehání 33%
- 100-120 g cukru krupice
- 3-4 lžice kávy (silné espresso)
- 2-3 lžice mandlového likéru
- 2 lžičky Vanilkového extraktu Dr. Oetker
- Přírodní kakao Dr. Oetker na posyp

V mléce rozšlehejte žloutky a po částech přidejte mouku se solí a kakaem, dobře promíchejte, můžete promixovat tyčovým mixérem. Bílky vyšlehejte do pevného sněhu a vmíchejte do směsi. Nechte asi 30 minut odležet.

Palačinky smažte na menší pánvi (průměr ca. 15-16 cm), kterou lehce vytřete olejem. Hotové skládejte na sebe a nechte zcela vychladnout.

Mascarpone, smetanu, cukr, kávu i likér dejte do mísy a společně vyšlehejte do krému. Krémem promazávejte palačinky a klad'te na sebe. Nahoře ozdobte dort pomocí sáčku s hladkou špičkou zbytkem krému a posypte kakaem. Dejte do lednice odležet, pak krájejte jako dort na jednotlivé porce.