



Tiramisu z ricotty

 smakujmy


Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#), [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 35 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

ricotta - 50 dag

jogurt grecki - 25 dag

cukier puder - 80 g

mielone orzechy (włoskie lub
laskowe) - 6 łyżka

aromat waniliowy (esencja) - 2
łyżeczka

mocna zimna kawa - 250 ml

biszkopty bezglutenowe - 2
opakowanie

cynamon - 1/2 łyżeczka

kakao - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zmiksować ricottę z jogurtem. Dodać esencję waniliową i orzechy i wymieszać. Wlać kawę do płaskiego naczynia i wymieszać z cynamonem. Szybko zamoczyć w niej połowę biszkoptów i ułożyć na dnie naczynia. Nałożyć połowę ricotty i powtórzyć czynności z resztą składników. Przykryć naczynie folią i wstawić do lodówki na co najmniej 15 minut. Przed podaniem posypać kakao.