

# TIPAHISU

za 4-6 oseb

110g sladkorja, 4 rumenjake, 250g sladke smetane,  
50g mascarponeja, 4 ~~del~~ <sup>del</sup> močne espresso zave,  
4 žlice likerja ali ruma, otročje piškote (baby),  
2 žlici rakova.

Zmešamo rumenjake in 100g sladkorja, da nastanejo  
in se spenijo. Postopaj odpravimo smetano in jo odstavimo  
z 10g sladkorja. Rumenjaki se zmes zmešamo po žlicah  
najprej sicer z mascarpone in nato s kremo sladko smetano.  
Zmešamo zavo in liker, pripravimo otročje piškote model.

V model damo plast piškotov (prej <sup>PIŠKOT</sup> ga zmočimo s zavo)  
potem plast kreme, sledi plast piškotov, na vrhu mora  
biti krema. Posujemo s rakovom in damo v ka-  
dliček. Najbolje je, če sadica malo počiva.