

Epres (Tira) misu

Hozzávalók:

- 300g Mester babapiskóta
- 500g Mascarpone
- 100g fehér csoki
- 200ml tejszín
- 1 evőkanál habrögzítő
- 800g eper
- 6-os főzet kávé

Elkészítése:

Az epret megmossuk és aprítóba tesszük. A fehér csokit megolvasztjuk, a tejszínből kemény habot verünk, egy nagy tálba beletegyük a mascarpone, az olvasztott csokit, a felvert tejszín habot és az össze zúzott epret, óvatosan összekeverjük, a kávé főzetbe bemártjuk a babapiskótát és egy szép nagy tálba el kezdjük lerakosgatni, majd a krémből teszünk rá, ezt addig folytatjuk, míg a babapiskóta el nem fogy a tetejére krém kerül. A kakóporos szórást mi elhagytuk, de természetesen azt is megtehetjük, vagy a tetejét eperrel kirakjuk.