

Υπέροχο tiramisu σε μπολ με έτοιμο μίγμα TIRAMISU ΣΑΜΟΥΡΗ, από το sokolatomania.gr!

ΥΛΙΚΑ

1 φάκελος έτοιμο μίγμα TIRAMISU ΣΑΜΟΥΡΗ



350 ml κρύο γάλα εβαπορέ

300 gr τυρί κρέμα, philadelphia

1 κ.σ. άχνη ζάχαρη (προαιρετικά)

200 gr σαβαγιάρ

40 ml κονιάκ

250 ml γάλα

1 κ.σ. στιγμιαίο καφέ (εγώ χρησιμοποίησα χωρίς καφεΐνη)

λίγο κακάο για επικάλυψη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε στο μπολ του mixer το εβαπορέ με το έτοιμο μίγμα TIRAMISU ΣΑΜΟΥΡΗ μέχρι να πήξει.

Προσθέτουμε το τυρί κρέμα και την άχνη ζάχαρη (προαιρετικά) και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να γίνει το μίγμα αφράτο.

Βάζουμε το μπολ στο ψυγείο.

Σε ένα κατσαρολάκι ζεσταίνουμε ελαφρά το γάλα. Διαλύουμε μέσα τον καφέ και προσθέτουμε και το κονιάκ.

Βουτάμε ένα ένα τα σαβαγιάρ και τα τοποθετούμε σε ένα μέτριο μπολ ανά στρώσεις εναλλάξ με την κρέμα (σαβαγιάρ, κρέμα, σαβαγιάρ, κρέμα κλπ) μέχρι να τελειώσουν τα υλικά μας. Τελευταία στρώση καλύπτουμε με κρέμα.



Ραντίζουμε την επιφάνεια με κακάο.

Το βάζουμε στο ψυγείο και περιμένουμε 3 ώρες περίπου ώστε να να πήξει καλά το γλυκό μας.

Σερβίρουμε με κουτάλι σε μπολάκια.

Καλή επιτυχία και καλή απόλαυση! <3