

# Tiramisu de iaurt cu capsuni

Tiramisu de iaurt cu capsuni



## Ingrediente :

200g iaurt, 400g capsuni, 1 pachet zahar vanilat, 2 linguri zahar pudra, 2 oua, 50 g zahar, 1,5 linguri rom sau esenta de rom in lapte, 100 g piscoturi

## Preparare :

Se curata si se taie jumatați sau sferturi capsunile. Se amesteca o jumătate de pachet de zahar vanilat cu zaharul pudra si se presara peste capsuni. Se lasa 30 minute la frigider. Se separa ouale. Se amesteca galbenusurile cu zaharul si restul de zahar vanilat, pina cind crema se deschide usor la culoare. Se adauga iaurtul si se incorporeaza bine. Se bate albusul spuma si se adauga la compozitie. Se strecoara capsunile intr-un castron si se adauga romul la zeama rezultata. Se trec piscoturile prin aceasta zeama. Se repartizeaza jumătate din cantitatea de piscoturi in 4 pahare pentru desert. Se dispun jumătate din capsuni si peste ele jumătate din compozitia de iaurt. Se dispune restul de piscoturi, apoi restul

de capsuni si apoi crema de iaurt. Se da la frigider 2-3 ore.