

# Tiramisu de capsuni cu iaurt

Tiramisu de capsuni cu iaurt



## Ingrediente :

500 g capsuni, 500 ml iaurt de vanilie, 200 ml frisca nebatuta, 125 g piscoturi, 1 pachetel gelatina, 1 virf cutit coaja rasa de lamiie, 3-5 linguri zahar pudra, 3 linguri cacao

## Preparare :

Se spala si se curata de codite capsunile. Jumatate se piureaza si se amesteca cu zaharul pudra. Cealalata jumatate se taie bucatele fine. Se adauga la restul de capsuni si se omogenizeaza. Se inmoaie gelatina si se prepara. Se adauga iaurtul si se lasa sa se prinda bine, in frigider. Se bate frisca impreuna cu coaja de lamiie. Se incorporeaza la crema de iaurt. Se dispun piscoturile intr-o forma. Se toarna capsunile si apoi crema de iaurt. Se presara cacao si se lasa la frigider 4-5 ore inainte de servire. Se decoreaza cu capsuni.