

# Оле а-ла Тирамису

Бързо тирамису с Крем Оле ванилия

about 4 порции (/доза)



up to 10 Min.



## Съставки:

### Продукти:

- 3 ч.л. кафе
- 1 с.л. какао Dr.Oetker
- 4 ампула есенция ром Dr.Oetker
- 1 пак. Крем Оле ванилия Dr.Oetker
- 400 мл прясно мляко
- 20 бр. бишкоти
- 100 г сметана (опаковка)
- 1 ч.л. захар

- 1 Сипете кафето в удобна купичка, добавете есенцията ром и малко захар, след което разбъркайте. Бишкотите разчупете на две и потопете в кафето.
- 2 Във висок съд изсипете млякото и към него прибавете съдържанието на пакетчето крем Оле ванилия. Разбийте с миксер първо на ниска степен, след това продължете на висока степен за 3 мин.
- 3 Започнете да нареждате отделните продукти в четири чаши. Първо сложете ред потопени в кафе бишкоти. Отгоре сложете крем Оле. За втория ред наредете бишкоти, които полейте с крем Оле ванилия. Най-отгоре оформете със сметаната и поръсете какао.