

Kuchnie świata – kulinarna podróż do Włoch

Wspólne przygotowanie deseru – tiramisu w wersji dla dzieci (bez surowych jajek i kofeiny)

Składniki:

- biszkopty
- kawa rozpuszczalna, zbożowa, bezkofeinowa
- miód
- serek homogenizowany
- kakao ciemne
- ekstrakt waniliowy

Zaparzyć szklankę kawy, posłodzić miodem do smaku i odstawić do przestygnięcia.

Serek homogenizowany wymieszać z ekstraktem waniliowym i miodem.

Biszkopty moczyć w kawie i układać w naczyniu. Przekładać serkiem homogenizowanym. Posypać przesianym kakao.