






## Ingrediente

CacaoCafea - 300 de mililitri  
Esenta de vanilie - 2 bucati  
Frisca lichida - 300 de mililitri  
Mascarpone - 250 de grame  
Oua - 4 doar galbenusul  
Zahar pudra - 4 lg  
Zahar vanilat - 2 plicuri

 80 de minute  6 portii  Mediu

## Mod de preparare

1. Facem cafeaua dar fara zahar si o lasam sa se raceasca. Amestecam cu mixerul galbenusele cu zafarul pudra pana se omogenizeaza, apoi punem pe baie de aburi inca 10 min aprox. o lasam sa se raceasca bine amestecand din cand in cand.
2. Mascarponele si zaharul vanilat le amestecam bine cu mixerul, apoi facem frisca.
3. Dupa ce s-a racit galbenusul amestecat cu zaharul pudra le amestecam pe toate, mascarponele, frisca si crema de galbenus cu mixerul pana se amesteca bine. Le punem 30 min. la rece.
4. Trecem piscoturile prin cafea foarte putin, apoi punem un strat de piscoturi, unu de crema, inca unul de piscoturi si ultimul de crema.
5. Ornam cu cacao si bagam la frigider de pe o zi pe alta.



*Pofta buna!*

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>