



## Lista zakupów

Ciasto:

- 3 jaja
- 200 g cukru brązowego
- 200 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 100 ml mleka
- 100 g kakao
- 50 g orzechów włoskich

Krem:

- 1 opakowanie TAGO Biscuits z kremem o smaku tiramisu i z czekoladą mleczną/TAGO Biscuits z kremem o smaku zabajone i z czekoladą mleczną/TAGO Biscuits z kremem kakaowo-orzechowym i z czekoladą mleczną
- 500 g sera mascarpone
- 500 g śmietany kremówki
- 1 tabliczka czekolady

## Kremowa Pasja Z Nutą Tiramisu/ Zabajoną/ Kakaowo-Orzechową

Jaja ubij w dzieży miksera na puszystą masę razem z cukrem. Nie przestawaj ubijać i dodawaj po łyżce mąki. Miksuj, aż składniki się połączą i nie będzie grudek. Do ubijającej się masy dodaj proszek do pieczenia, cukier waniliowy, mleko oraz połowę kakao. Połącz składniki. Do gotowej masy dodaj orzechy włoskie i za pomocą szpatułki delikatnie wymieszaj składniki. Ciasto przełóż do prostokątnej formy wysmarowanej masłem. Piecz w temperaturze 180 °C przez 40-50 minut. Upieczone ciasto odstaw do wystudzenia. Połowę TAGO Biscuits – całe z kremem, rozdrabiamy w malakserze na drobny pył. Pozostałe ciastka kroimy nożem na większe kawałki – tak aby były wyczuwalne w kremie. Zimną śmietanę ubijamy razem z mascarpone na sztywną masę. Następnie dodajemy pokrojone ciastka i za pomocą szpatułki delikatnie mieszamy z kremem śmietanowym. Na wierzch ostudzonego ciasta wykładamy warstwę przygotowanego kremu. Bierzymy tarkę i trzemy na wierzch czekoladę. Smacznego!

## Produkty TAGO wykorzystane w przepisie



Kardynałki  
kakaowo-  
orzechowe