

## לאטה טירמיסו

בינוני 🏠

8 ⌚


### חומרים

אירוצ'ינו  
ספל מתכונים גדול


### תערובות קפה מומלצות




### מצרכים

רוטב שוקולד  
2 כפית 

מסקרפונה  
2 כפית 

חלב  
10 מיליליטר 

ספסולים  
3 יחידה 

### השראה



### בואו נתחיל!

#### שלב 01

ממסים את השוקולד במיקרוגל. מחלקים לשני חצאים ומעבירים כל חצי לתחתית כוס גדולה. מסקרפונה. מוסיפים לכל כוס ומעל השוקולד כף של גבינת מסקרפונה.

#### שלב 02

מוסיפים לכל כוס חצי מכמות החלב המוקצף.

#### שלב 03

מוזגים מעל כל כוס 80 מ"ל קפה שמכינים מקפסולת ורטו אלטיסיו.

#### שלב 04

מקציפים חלב באירוצ'ינו שברשותכם עד לקבלת שכבה סמיכה של קצף.

#### שלב 05

מוסיפים לכל כוס חצי מכמות החלב המוקצף.

#### שלב 06

מוסיפים לכל כוס ומעל השוקולד כף של גבינת מסקרפונה.

#### שלב 07

מעטרים את הכוסות בשברי עוגיות קרמל ומגישים מייד.