

## Εύκολο Τιραμισού

**Μερίδες: 6-8**

**Χρόνος Προετοιμασίας: 30'**



### Συστατικά:

250 g Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές»  
1 φλυτζάνι εσπρέσο ή δυνατό καφέ  
225 ml κρέμα γάλακτος 30% λιπαρά  
70 g ζάχαρη  
1 κ.σ. μπράντι ή λικέρ με γεύση καφέ  
1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας  
36 μαλακά μπισκότα σαβαγιάρ  
4 κ.γ. κακάο σε σκόνη

### Μέθοδος:

1. Φτιάχνουμε τον καφέ και τον αφήνουμε να κρυώσει.
2. Σε ένα μεγάλο μπολ χτυπάμε μαζί την κρέμα, τη ζάχαρη και τη βανίλια μέχρι να ομογενοποιηθούν. Προσθέτουμε το Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές» και το μπράντι. Συνεχίζουμε να χτυπάμε μέχρι να πήξει.
3. Ρίχνουμε τον καφέ σε ένα ρηχό πιάτο. Βουτάμε τα μπισκότα σαβαγιάρ, ένα - ένα, στον καφέ. Δεν πρέπει να τα αφήσουμε να μουλιάσουν πολύ, καθώς θα μαλακώσουν και θα σπάσουν. Τα απλώνουμε σε μία στρώση σε ένα ταψί 20cm X 20cm.
4. Ρίχνουμε το μισό μίγμα τυριού πάνω στα σαβαγιάρ. Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία με τα υπόλοιπα σαβαγιάρ και το μίγμα τυριού.
5. Καλύπτουμε το ταψί και το τοποθετούμε στο ψυγείο για 3 ώρες (ή κατά τη διάρκεια της νύχτας). Πασπαλίζουμε με σκόνη κακάο πριν το σερβίρουμε.