

Tiramisu



Tiramisu består af en dejlig blød creme og lady fingers der er dyppet i en kaffe/likør-blanding. Der er utrolig mange opskrifter på nettet. Den jeg blev inspireret af er fra Price, bla fordi de bruger Amaretto, som jeg synes dufter og smager helt fantastisk. Jeg har dog ændret lidt på kaffe og amarettomængden og jeg bruger chokolade i stedet for kakao.

Lav Tiramisu dagen før den skal serveres, så den kan nå at sætte sig.

6 pers

4 æggeblommer

4 æggehvider

60 g sukker

1 1/2 vaniljestang

500 g mascarpone

3 dl stærk kaffe

1,5 dl Amaretto

1 pakke lady fingers

200 g mørk chokolade - finthakket

En aflang form

Start med at lave en portion stærk kaffe, da den skal køle ned, inden den skal bruges.

Pisk æggeblommer, sukker og vanilje til en tyk æggesnaps – jeg pisker ca 10 min.
Kom mascarponen i en skål og rør så den bliver lidt lind. Vend den i æggemassen.
Pisk æggehviderne stive og vend dem forsigtigt i æggemassen.
Bland den kolde kaffe med ameretto.



Dyp lady fingers i kaffeblandingen – jeg dypper kun den ene side og kun lige et sekund.
Læg dem i bunden af formen – bunden skal være helt dækket.
Læg et lag creme over og drys et tyndt lag chokolade over.
Gentag to gange, så der i alt er tre lag lady fingers og tre lag creme.
Dæk til og sæt i køleskabet til næste dag.

Lige inden servering dækkes toppen med fintrevet chokolade.

Desserten kan holde sig i køleskabet et par dage og den kan også fryses og så holde sig en måneds tid.

