

Roberta's Tiramisu

Ingredienser:

500g mascarpone
100g flormelis
4 æggeblommer
2 æggehvider
Lady Fingers
Sort kaffe
Kakaopulver

Fremgangsmåde

1. Med en håndmixer, pisk 50g flormelis og de 4 æggeblommer indtil blandingen er helt glat.
2. Fortsæt med håndmixeren og pisk mascarponen i lidt af gangen.
3. I en separat skål, brug håndmixeren til at mixe æggehviderne. Når æggehviderne er pisket til skum, tilsættes de resterende 50g flormelis løbende.
4. Brug en dejskraber til stille og roligt at tilføje æggehvideblandingen i skålen med æggeblommeblandingen.
5. Lav en skål sort kaffe med instakaffen.
6. Dyp Lady Fingers i kaffen.
7. Nu er det tid til at samle jeres tiramisu. Find et godt fad frem.
 - a. Start med lidt af cremen i bunden.
 - b. Nu et lager af Lady Fingers
 - c. Så creme.
 - d. Fortsæt indtil i har 2-3 lag med Lady Fingers.
 - e. Slut af med at drysse kakaopulver på toppen.
8. Sæt tiramisuen i køleskabet i 2 timer.