

TIRAMISU MED ESPRESSO OG MASCARPONECREME



TIRAMISU

Ingredienser:

(til 4 personer)

- 200 g ladyfingers
- 1½ dl friskbrygget, afkølet espresso
- kakaopulver

Mascarponecreme:

- 2 pasteuriserede æggehvider
- 4 pasteuriserede æggeblommer
- 150 g flormelis
- 400 g mascarpone
- 2-3 spsk. marsala

- Begynd med mascarponecremen: Pisk æggehviderne helt stive med en elpisker i en skål.
- Pisk æggeblommerne sammen med flormelis i en anden skål, til en hvid og luftig masse.
- Vend først mascarpone og derefter de stiftpiskede æggehvider ned i æggeblommemassen.
- Smag mascarponecremen til med marsala.
- Dyp hurtigt ladyfingers i en kop med afkølet espresso. Fordel de fugtige ladyfingers i bunden af et fad; læg dem i 2 lag, og skær dem evt. lidt til.
- Fordel derefter mascarponecremen i fadet.
- Dæk fadet med husholdningsfilm, og sæt det i køleskabet, til desserten skal serveres.
- Skær Tiramisuen ud i passende stykker, og anret på en tallerken.
- Drys med sigtet kakaopulver på toppen, lige før servering.

BON
Appétit