

[NYHEDER](#)
[TV](#)
[RADIO](#)
[MERE](#)
[Privatlivspolitik](#)

Tiramisu

6 personer/30 personer/300 personer

Ingredienser:

6 personer:

4 æg
 100 g sukker
 ½ stang god vanille
 500 g Mascarpone (flødeost)
 Ca. 4 dl stærk kaffe
 1 dl Amaretto (mandellikør)
 Savoirdi-småkager (Lady fingers)
 Kakaopulver

30 personer:

20 æg
 500 g Sukker
 2½ stang god vanille
 2,5 kg Mascarpone (flødeost)
 Ca. 2 liter stærk kaffe
 5 dl Amaretto (mandellikør)
 Savoirdi-småkager (Lady fingers)
 Kakaopulver

300 personer:

200 æg
 5 kg sukker
 25 gode vanillestænger
 25 kg Mascarpone (flødeost)
 Ca. 20 liter stærk kaffe
 5 liter Amaretto (mandellikør)
 Ca. 1,5 trillebørfuld Savoirdi-småkager (Lady fingers)
 Kakaopulver

Fremgangsmåde:

Lav en god, stærk kaffe, gerne en espresso-type. Lad den køle af og bland den med Amaretto.

Del æggene og sæt hviderne til side. Rør blommerne med sukker og vanillekorn til en lys og luftig æggesnaps. Der skal røres længe! Rør Mascarponen grundigt i.

Pisk hviderne til skum og vend det forsigtigt i massen.

I en aflang form lægges nu et lag lady fingers, der først er dyppet i kaffelagen. De skal dække bunden helt, så hvis de ikke lige passer, så knæk dem i mindre stykker.

Så lægges et lag creme og derefter nok et lag lady fingers, som er vædet med resten af lagen. Der sluttet af med et lag creme og formen sættes på køl, meget gerne natten over, ellers mindst 4-5 timer.


Inden servering drysser man et lag kakao over.

DR KOKKENE

[Se alle kokkene](#)

NYESTE OPSKRIFTER FRA DR.DK/MAD

[Se alle opskrifter](#)
[Se udsendelse 5](#)


NYHEDER	TV	RADIO	MERE	SERVICE	OM DR
NYHEDSOVERBLIKKET	TV-OVERSIGTEN	 HØR RADIO	Bonanza Mad Tro	Mobil Tekst-tv Podcast RSS	Fakta om DR Nyt fra DR Fejl og fakta Job i DR About DR
Regionale Nyheder	SE LIVE TV	BESØG KANALSIDER			
Vejret	DR 1 DR 2 DR 3	DR P1 DR P2 DR P3	Skole Undervisning Ligetil	Nyhedsbreve	DR Panelet About DR
Politik	DR K	DR P4		DR på Sociale medier	DR Panelet
Sport	DR Ultra	DR P5	Oline	Facebook	Brugernes redaktør Tilgængelighed
Viden	DR Ramasjang	DR P6 BEAT	Ramasjang	Twitter	
Kultur		DR P7 MIX	Ultra	Google+	Presse
Debat	DR TV APP	DR P8 JAZZ			
Lev Nu	iOS DR TV App Android DR TV App Windows DR TV App	DR Podcast Playlister	Koncerthuset DR Salg Musik	Modtagelse af DR TV	Licens

© Copyright DR. Materialet må ikke gengives uden tilladelse.