

Baileys tiramisu

Opskrift til 6 glas

Forberedelsestid

45 minutter

Tilberedelsestid

2 timer på køl

Samlet tid

2,5 timer

Ingredienser

Ladyfingers

- 8 ladyfingers
- 1 dl stærk færdigblandet kaffe

Baileys mousse

- 100 g mørk chokolade
- 4 past. æggeblommer
- 35 g sukker
- 3 dl fløde
- 1/5 dl baileys

Pynt

- 2 dl fløde
- 1 god håndfuld karameliserede mandler + lidt kitkat

Sådan gør du

1. Smelt chokoladen til moussen og lade den køle lidt af igen
2. Lav dig så en lille kop stærk kaffe
3. Stil de glas frem foran dig du skal anrette i, kom en ladyfinger ned i kaffen (bare lige hurtigt, så den dækkes), fisk den op igen med en gaffel og kom den i bunden af glasset. Gentag med alle glas, så bunden er dækket af kaffefyldte ladyfingers
4. Fortsæt med moussen: pisk sukker og æggeblommer til en luftig æggesnaps. Pisk også fløden til en let flødeskum (pisk alle 5 dl). Bland den smeltede chokolade, æggesnapsen, Baileys og lidt over halvdelen af den flødeskum dér i en stor skål.
5. Kom godt med mousse over de her ladyfingers og stil på køl i 2 timer. Kom den resterende mængde flødeskum på køl
6. Imens det køler, kan du lave dine karameliserede mandler, [se hvordan her](#).
7. Ved servering kommes det sidste flødeskum på + de karameliserede mandler og kitkat som pynt.