

Tiramisu med hjemmebagte sunderer ladyfingers

Ingredienser

Ladyfingers

- 150 g mandler
- 200 g dadler
- 1 æg
- 100 g havregryn
- 1 tsk. bagepulver
- 2 tsk. vaniljesukker
- 1/3 tsk. salt
- evt. 2 store spsk. smør

Creme

- 4 past. æggeblommer
- 3 spsk. sirup
- 1,5 dl marsala (vin)
- 500 g marscarpone

Desuden

- 1,5-2 dl kaffe (væske)

Sådan gør du

Ladyfingers

1. Blend det hele sammen og kom det i sprøjtepose
2. Lav små lange strimler
3. Bag dem ved 175 grader i 15 minutters tid

Creme

1. Pisk æggeblommer og sirup sammen, til det er skummende
2. Tilsæt vin og marscarpone og rør det hele godt sammen

Saml din tiramisu

1. Når dine ladyfingers er bagt og er kølet af, kommes de i en form eller i små glas. Pres dem let op af kanten
2. Hæld kaffen over
3. Kom cremen over
4. Drys med kakao