

# 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