

Tiramisu cheesecake

Opskrift til 14 små stykker

Hvis du vælger at pynte med en [marengs](#), kan du bruge denne opskrift.

Kagen er "raw" og er derfor klar på en halv times tid. Den skal ikke trække som en normal cheesecake, da den ikke indeholder husblas der lige skal sætte sig. Der er ingen køletider man lige skal vente på. Så alt i alt en meget hurtig dessert, hvis du får gæster lige om lidt.

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Bunden

- 200 g Bastogne kiks
- 1/2 tsk. salt
- 80 g smør

Vaniljecreme

- 200 g mascarpone
- 2 dl piskefløde
- 1-1,5 spsk. vaniljeessens
- 50 g flormelis
- 1,5 spsk. lys sirup

Ladyfingers

- 9 ladyfingers
- 1 shot kaffe, evt. også en sjat Masala vin hvis du synes

Pynt

- Bagekakao som drys
- Marengs eller flødeskum der kan sprøjtes på som pynt
- Påskeæg til toppen

Sådan gør du

1. Start med at lave din bund: kom bastognekiks i en food processor og kør til de er helt knuste. Smelt smør og bland begge ting + lidt salt sammen i en skål. Pres det i en form (min måler 20cm), stil det på køl.
2. Lav så cremen: kom alle ingredienser hertil i en skål og pisk det sammen.
3. Smør halvdelen af cremen ud på bunden og stil på køl igen
4. Kom ladyfingers i en skål og bryg en kop stærk kaffe eller et espressoshot. Hæld over de her ladyfingers, så de suger væsken lidt til sig. De skal bare ligge her i i et lille minuts tid. Du kan også komme lidt masala vin i, det er der jo i ægte tiramisu.

5. Kom de våde ladyfingers over cremen på kagen (dryp bare det "værste" væske fra dem) og kom så resten af cremen over igen. Smør ud og stil på køl
6. Pisk en flødeskum eller en marengs sammen
7. Ved servering, drys med kakao og sprøjt de her toppe rundt, du kan bruge påske flødeskum eller en pisket marengs. Pynt med lidt påskeæg i midten