

Tiramisu

Opskrift til 8-10

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

2 timer

Samlet tid

2,5 timer

Ingredienser

- 1 pakke ladyfingers (200 g)
- 1 lille espressoshot eller en lille dl stærk kaffe
- 3 æggehvider
- 3 æggeblommer
- 70 g sukker
- 2 tsk. vaniljesukker
- 500 g mascarpone
- 1/2 dl masala vin
- 1/2 dl bagekakao

Sådan gør du

1. Læg dine ladyfingers i et fad, så de dækker hele bunden. Jeg bruger en springform der måler 22*22 cm.
2. Lav en kop stærk kaffe og pensl de her ladyfingers med kaffen – gerne så de får rigeligt med væske. De suger en hel del og kan godt klare en ret stor sjat kaffe.
3. Pisk æggehvider stive i en skål
4. I en anden skål pisker du æggeblommer med sukker og vaniljesukker luftigt.
5. Vend mascarpone og masala i den luftige æggeblomme-masse og rør til det er blandet sammen
6. Tilføj så de stive æggehvider og vend forsigtigt rundt, så du bevarer luften i cremen.
7. Kom cremen over de her ladyfingers
8. Stil på køl i nogle timer og server til sidst med bagekakao drysset over.