

TIRAMISU 6 pers

4 æggeblommer

100 gr. Sukker

500 gr. Mascarpone

¼ l. kold espressokaffe

2 spsk. Cognac

2 spsk, Amaretto

200 gr. Lady fingers

Cacao pulver

Æggeblommer (Pasteriserede) og sukker piskes skummende hvide.

Pisk videre og tilsæt samtidig en stor spsk. Mascarpone af gangen.

Husk at piske godt efter hver skefuld.

Bland den afkølede espressokaffe med Cognac og Amaretto.

En firkantet form belægges med ½-delen af Lady fingers og dryp dem med ca, ½-delen af kaffen. De skal føles let svampede, ikke for våde og ikke for tørre. Den vigtigste del af opskriften.

½-delen af cremen smøres oven på i et jævnt lag.

Her på lægges resten af Lady fingers, som dryppes med ca. resten af kaffen. Pas på igen med den rette fugtighed.

Til sidst fordeles resten af cremen og fadet drysses med et lag kakao.

Stilles i køleskabet i mindst 9 timer. Kan laves dagen før.