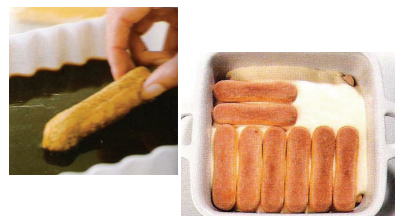


TIRAMISÙ



Ingredienser til 4 pers.

5	æg, blomme og hvide for sig.
170g	sukker.
300g	mascarpone
2½ dl.	kold stærk kafe, gerne espresso.
3 spsk	sød marsala.
36	ladyfingers (savoiardi).
100g.	god mørk chokolade

Sådan gør du

- 1 Pisk æggeblommer og sukker længe, således at sukkeret er helt opløst og blandingen er let. Tilsæt mascarponen og pisk blandingen jævn i i laveste gear.
- 2 Pisk æggehviderne i en anden skål til de lige akkurat er stive.
- 3 Vend de to blandinger forsigtigt sammen til en ensartet masse.
- 4 Bland den kolde kaffe og marsalaen.
- 5 Dyp kiksene enkeltvis og hurtigt i blandingen og arranger den tæt i bunden af et fad. Hvor lang tid de skal dyppes er en balance mellem hvor meget de suger, men de må ikke få så meget at de falder fra hinanden.
- 6 Smør halvdelen af æggeblandingens ud over kiksene og læg et lag mere.
- 7 Da det er bedst at lave desserten dagen før, venter du med at drysse den hakkede chokolade over til lige før serveringen. Du kan også smelte chokoladen og ”tegne” med den! Tiramisuen opbevares i køleskabet dækket med film. Den kan nemt holde sig i 3 dage i køleskabet.



GOD FORNØJELSE