

Tiramisu

7 personer

5 pasteuriserede æggeblommer
130 g sukker
3 dl piskefløde
250 g Mascapone
3 spsk. Marsala eller portvin
1 dl stærk kaffe evt. espresso
2 spsk. Kahlua
30 Savoiardi Biscuits (ladyfingers)
2 spsk. kakao

Pisk æggeblommerne lyse med sukkeret.

Pisk fløden med mascarpone indtil det tykner og ven marsala i.

Vend forsigtigt æggemassen med mascarponeblandingen.

Bryg en kraftig kop kaffe og tilsæt Kahlua.

Læg Savoiardi Biscuits i bunden af et porcelænsfad og stænk dem med halvdelen af kaffen.

Kom halvdelen af cremen på.

Læg yderligere et lag biscuits på og stænk resten af kaffen over dem.

Afslut med cremen og sigt kakao over.

Lad tiramisuen stå i køleskabet mindst 6 timer eller til dagen efter.