

Tiramisu

ladyfingers
kvalitets kakao

Dyp kagerne i kaffelagen, og opbyg desserten. Først ladyfingers, så halvdelen af cremen, derefter yderligere et lag ladyfingers og slut af med resten af cremen. Lad kagen stå på køl, min. 2 timer.

Vinforslag: Giribaldi Moscato d'Asti 2016



Servering

Sigt kakao henover desserten umiddelbart før serveringen.

Dessert til 4 personer

Mascarpone-creme

5 æggeblommer
75g flormelis
400g mascarpone
3 1/2 dl piskefløde
1 stang vanilje
1/2 økologisk citron, fintrevet skal

Flæk vaniljestangen, og skrab kornene ud.
Pisk æggeblommer, flormelis og vaniljekorn hvidt på røremaskinen.

Bland mascarpone, piskefløde og citronskal, og pisk det stift i en anden skål.

Vend forsigtigt fløde/mascarponecremen i æggemassen med en dejskraber. Er cremen blevet for tynd kan den piskes op på røremaskine.

Kaffelage

6 dl stærk kaffe
50g brun farin
1 spsk. Nescafé
1/2 økologisk citron, saft og skal
Kahlua
Valnøddesnaps eller anden ynglings brændevin

Smag kaffen til med brun farin, nescafé, citron, Kahlua og rigeligt snaps.

Andet