

TIRAMISU LAGKAGE OPSKRIFT MED LAGKAGEBUNDE

Denne tiramisu-lagkage er næsten ligesom en klassisk tiramisu. Den er blot lavet på lagkagebunde i stedet for ladyfingers, og det gør den bare ekstra blød og lækker. Cremen er fast nok til, at kagen får et skarpt snit, men den er også dejligt luftig og let – lige som den skal være.

Til

- 4 blade husblas
- 4 æg
- 100 g sukker
- 1 vaniljestang
- 400 g mascarpone
- 1 ½ dl kaffe
- 2 spsk Amaretto
- 3 lagkagebunde (købte eller [hjemmelavede](#))
- kakaopulver

Læg husblassen i blød i koldt vand.

Del æggene i blommer og hvider. Pisk hviderne stive, og tilsæt halvdelen af sukkeret. Pisk, til sukkeret er opløst, og du har en stiv marengs.

Flæg vaniljestangen, og skrab kornene ud. Brug lidt af det resterende sukker til at skille kornene ad, og kom vaniljesukkeret op til æggeblommerne sammen med resten af sukkeret. Pisk, til massen er lys og luftig. Tilsæt mascarpone, og pisk igen, til cremen er ensartet.

Vrid den opblødte husblas, og kom den op i en gryde. Smelt det ved middel varme. Tilsæt mascarponecremen lidt ad gangen, så den smelter sammen med husblassen. Den må endelig ikke blive for varm, og husblassen

skal kun lige være smeltet. Lad massen køle af til stuetemperatur.

Vend den til sidst sammen med de stiftpiskede æggehvider.

Bland kaffe og Amaretto sammen i en skål.

Opbygning af tiramisu-lagkagen:

Læg en lagkagebund nederst i formen (ca. 20 cm i diameter, hvis du laver til 12 personer). Stæk den med kaffeblandingen. Hæld en tredjedel af cremen over.

Gentag dette, til alle lagkagebundene og al cremen er brugt (tre lag af hver), og sæt så kagen på køl natten over.

Drys kagen med kakaopulver, lige inden den skal serveres.



Tip:

Hvis du vil have en flot kant, kan du med fordel fore formen med konditorplast eller lignende. Jeg klippede strimler af et plastikchartek, og det fungerede helt fint.