

31-60 MIN.



DESSERTER



Tiramisu med hjemmelavede ladyfingers

27. oktober 2020 af Camilla Zarah Lawes.

Foto: Betina Hastoft

Den italienske dessert tiramisu er kendt over hele verden, og så er den dejligt nem at lave selv. Bag selv de sprøde ladyfingers, eller køb dem i supermarkedet.

Bemærk

Hviletid: Mindst 2 timer.

INGREDIENSER

4 personer

Ladyfingers

3	æg
90 g	sukker
1 tsk.	vaniljeessens
60 g	hvedemel
2 spsk.	sukker til drys

Mascarponecreme

2	æggeblommer (evt. pasteuriserede)
3 spsk.	vaniljesukker
1½	æggehvide (evt. pasteuriserede)
250 g	mascarpone
1 dl	piskefløde

Kaffelikør

3 spsk.	instant kaffepulver (fx Nescafé)
2½ dl	kogende vand
1 dl	marsala (italiensk hedvin)

Pynt

2 spsk.	rent kakaopulver
---------	------------------

SÅDAN GØR DU

Ladyfingers

- 1 Del æggene i hvider og blommer. Pisk hviderne med halvdelen af sukkeret, til de er helt stive. Stil det til side.
- 2 Pisk æggeblommerne med resten af sukkeret med rene piskeris, til de er hvide og luftige. Vend vaniljeessens i æggeblommemassen med en dejskraber.
- 3 Sigt mel i, og vend forsigtigt dejen sammen. Vend til sidst æggehvidemassen i. Fyld massen i en sprøjtepose, og sprøjt dejen ud i aflange, tynde kager på en bageplade med bagepapir. Drys med sukker. Bag kagerne i en 200° varm ovn i 5-6 minutter. Afkøl på en rist.

Mascarponecreme

- 4 Pisk æggeblommerne hvide med $\frac{2}{3}$ af vaniljesukkeret. Sæt det til side.
- 5 Pisk æggehviderne næsten stive med rene piskeris, tilsæt resten af vaniljesukkeret, og pisk æggehviderne helt stive.
- 6 Vend mascarpone i æggeblommemassen, og vend forsigtigt de stiftpiskede æggehvider heri. Pisk fløden til let flødeskum, og vend det i mascarponecremen.

Kaffelikør

- 7 Opløs kaffepulveret i kogende vand i en stor, flad skål, og tilsæt marsala.
- 8 Fordel et tykt lag mascarponecreme i bunden af et serveringsfad. Dyp 1 ladyfinger ad gangen i kaffeblandingen, og læg dem ved siden af hinanden oven på cremen i et dækkende lag. Fordel et tykt lag creme oven på kagerne. Gentag med endnu et lag ladyfingers dyppet i kaffen, og slut af med et lag creme.

9

Stil desserten på køl i mindst 2 timer. Drys med sigtet kakao lige før servering.

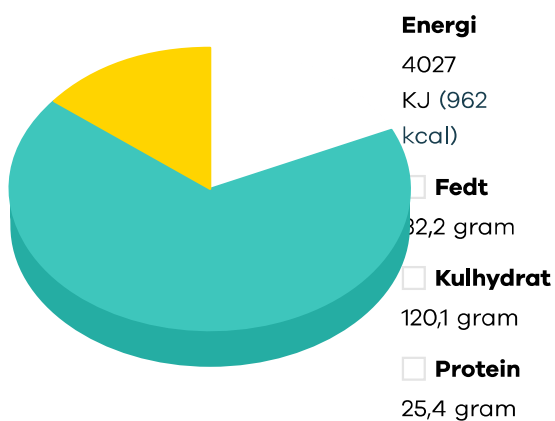
Tip!

Du kan sagtens bruge færdigkøbte ladyfingers og så bare følge opskriften fra trin 2.

Næringsindhold

Pr. person

Total



Opskriftens indhold af næringsstoffer, allergener m.v. er vejledende.

Opskriften indeholder

Alkohol

Fisk

Gluten

Jordnødder

Laktose

Nødder

Skaldyr

Soja

Æg

Kostretning

Vegansk

Vegetarisk

Uden svinekød

Pescetarisk