





Tiramisu er den perfekte afslutning på en god italiensk middag. (©Adobe Stock)

Tiramisu

Denne opskrift anvender ikke Marsala – den italienske, søde hedvin – som i Italien er med i de fleste, klassiske Tiramisu-opskrifter. Men efter vores mening, så kan Amaretto (italiensk mandellikør) noget helt særligt i forbindelse med kaffe og mascarpone. Prøv den – og døm selv.

Vær opmærksom på at desserten skal stå på køl, gerne natten over.

 45 MIN.  6 PERS.



Brdr. Price

[NYHEDER](#) [DRTV](#) [DR LYD](#)

INGREDIENSER

- 4 æg
- 100 g sukker
- ½ stang god vanille
- 500 g marscarpone (flødeost)
- 4 dl stærk kaffe
- 1 dl Amaretto (mandellikør)
- 1 pakke savoiardi-småkager (lady fingers)
- 2-3 spsk. kakaopulver

FREM GANGSMÅDE

Lav en god, stærk kaffe, gerne en espresso-type. Lad den køle af og bland den med Amaretto.

Del æggene og sæt hviderne til side. Rør blommerne med sukker og vanillekorn til en lys og luftig æggesnaps. Der skal røres længe! Rør Mascarpone grundigt i.

Pisk hviderne til skum og vend det forsigtigt i massen.

I en aflang form lægges nu et lag lady fingers, der først er dyppet i kaffelagen. De skal dække bunden helt, så hvis de ikke lige passer, så knæk dem i mindre stykker.

Så lægges et lag creme og derefter nok et lag lady fingers, som er vædet med resten af lagen. Der sluttes af med et lag creme og formen sættes på køl, meget gerne natten over, ellers mindst 4-5 timer. Inden servering drysser man et lag kakao over.

LIGNENDE OPSKRIFTER



[NYHEDER](#) [DRTV](#) [DR LYD](#)

[MAD](#) [OPSKRIFTER](#) [SAMLINGER](#) [PROGRAMMER](#) [KOKKE](#)
