

Tiramisu:

Til 6 skåle:

Ingredienser:

600 g Hel æg

600 g Flormelis

4000 g Mascapone ost

500 g Marsala Likør

200 g Kahlua Likør

Ca. 90 stk. Lady Fingers



Fremgangsmåde:

Æg og flormelis piskes stift på røremaskine, derefter tilsættes mascapone, Marsala og Kahlua, derefter piskes massen jævn og fast (piskes ikke så meget at den bliver blød igen).

Hvis den skal i fryseren, skal der tilsættes gelatine.

Blødgør 12 g gelatine i vand, vandet tages fra og tilsættes 1 dl. Fløde og det smeltes i mikrobølgeovnen.

Vend lidt af cremen i og vend derefter det hele sammen.

Lagen til Lady fingers:

Stærk kaffe smagt til med Kahlua og flormelis.

5 stk. lady fingers dyppes hurtig i lagen og fordeles på bunden af skålen, derefter kommer et lag af cremen i, derefter 10 stk. ladys finger der er dyppet i kaffe, til sidst et lag af cremen, der fordeles og smøres glat med en palet kniv.

Før brug sigtes et tyndt lag kakao over cremen.

Evt. Serveres tiramisu med marsala karamel sovs.

Restaurant Lillering Skov & Restaurant Gammel Høver Kro

Brian Brøckner & Heine Skriver