Tiramisùkake

Ingredienser



1-2 pk savoiardi kjeks (se tips)

2 ts kaffepulver
2,5 dl kokende vann
1,5 dl Amaretto mandellikør

4 eggeplommer
80 g sukker
2 dl kremfløte
400 g mascarponeost
4 plater gelatin
4 eggehviter

Pynt:
kakao

Fremgangsmåte

Løs opp kaffepulveret i kokende vann. Bland 2 dl av kaffen med 1 dl av likøren i en bolle. Sett bollen til side (dette skal brukes til å dynke kjeksen).

Pisk eggeplommer og sukker lyst og luftig. Pisk mascarponeosten til den er myk og kremaktig. Pisk den deretter inn i eggedosisen. Tilsett 0,5 dl avkjølt kaffe og 0,5 dl likør. Pisk kremfløten til krem og bland i. Bløtlegg gelatinen i kaldt vann i 5 min. Klem vannet ut av gelatinen og løs den opp (dette gjøres enkelt ved å ha den i en kopp og sette koppen noen sekunder i mikroen). Avkjøl gelatinen litt og bland den så inn i fyllet i en tynn stråle. Stivpisk eggehvitene og vend inn i fyllet til slutt.

Bruk ringen på en rund kakeform som er 26 cm i diameter. Sett den på et passende fat.

Dypp kjeksen fort i kaffe- og likørblandingen og legg et lag med kjeks i bunnen. Hell over halvparten av fyllet. Legg på et nytt lag med dynkede kjeks og hell over resten av ostemassen. Sett fatet i kjøleskapet i 3-4 timer eller over natten.

Før servering fjernes kakeringen forsiktig. Sikt over rikelig med kakao.

Tips

Italienske savoiardi kjeks (fingerkjeks) fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikkene, blant annet på ICA.

"Tiramisùkake" er holdbar i flere dager dersom den oppbevares i kjøleskapet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/tiramisukake