Tiramisù



Ingredienser

Kaffesirup:
1 dl vann
50 g sukker
2 ts pulverkaffe
1 ts espressopulver
3 ss Tia Maria (eller annen kaffelikør)

Ostekrem:
2 store egg
100 g sukker
600 g mascarpone ost
0,5 ts vaniljeessens

--
16-20 stk savoiardi (se tips)

Pynt:
3 ss kakao

Fremgangsmåte

Start med å gjøre klar kaffesirupen:
Ha alle ingrediensene i en liten kjele og la småkoke forsiktig i 2-3 min. Ta kjelen av platen og avkjøl sirupen i 10 min.

Til ostekremen skilles først eggene. Pisk eggeplommene med halvparten av sukkeret i 2-3 minutter, til blandingen er luftig. Tilsett mascarponen og vaniljeessens. Pisk videre til du får en tykk, klumpfri krem.

Pisk eggehvitene stive i en annen bolle (husk å bruke helt ren visp og bolle). Tilsett sukkeret og pisk videre til marengs. Pisk marengsen deretter forsiktig inn i mascarponekremen.

Bruk en høy glassform som er ca 20x20 cm (se bildet). Dypp en og en kjeks raskt i kaffesirupen slik at den trekker inn i kjeksen, og legg så kjeksen raskt i bunnen av formen. Gjenta til hele bunnen av formen er dekket. Dekk med halvparten av ostekremen og jevn til overflaten.

Gjenta med resten av kjeksen (eventuell kaffesirup som måtte være til overs ringles over kjeksene til slutt). Dekk så over med resten av ostemassen. Jevn til overflaten og sikt over et tykt, jevnt lag med kakao til slutt.

Settes i kjøleskapet i 3-4 timer før servering.

Tips

Italienske savoiardi (fingerkjeks) fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikkene, blant annet på ICA. Du kan alternativt bruke ferdigkjøpt sukkerbrød oppdelt i biter.

Se også oppskrift på kakene "Tiramisù festkake", "Sjokolade Tiramisù", "Tiramisù moussekake", "So Tiramisue me" eller forsøk deg på "Tiramisù konfektkuler".

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

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