So Tiramisue me



Ingredienser

Ostekrem:
2 egg
60 g sukker
250 g mascarpone ost
2,5 dl kremfløte

Dynking:
2 dl sterk, avkjølt kaffe
3 ss Tia Maria eller Kahlua

- -
16 stk savoiardi (se tips)

Pynt:
2 ss kakao

Fremgangsmåte

Skill eggene. Pisk eggeplommer og sukker lyst og luftig. Pisk inn mascarponeosten. Pisk kremfløten til krem og vend i forsiktig. Vend til slutt i stivpiskede eggehviter.

Finn frem 4 høye glass (vinglass eller martiniglass).

Bland kaffe og kaffelikør i en flat suppetallerken eller liknende.

Dypp kjeks raskt i kaffeblandingen slik at den trekker inn i kjeksen, og legg så kjeks raskt i bunnen av glasset. Fordel osteblandingen over så halve glasset blir fylt. Gjenta med et nytt lag dynkede kjeks. Fyll opp glasset med resten av

osteblandingen. Sikt over et tykt lag kakao til slutt.

Sett glassene forsiktig i kjøleskapet og la dem stå der 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", "Tiramisù festkake", "Sjokolade Tiramisù" og "Tiramisù moussekake".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/so-tiramisue-me