Tiramisù med jordbær og vanilje



Ingredienser

♥ 200 g fingerkjeks (savoiardi)

Vaniljesirup:
♥ 1,5 dl vann
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1 ss vaniljepasta

Mascarponekrem:
♥ 750 g mascarpone
♥ 6 eggeplommer
♥ 1,5 dl sukker
♥ 2 dl kremfløte

Fyll og pynt:
♥ 2 kurver jordbær (ca 800 g)

Fremgangsmåte

Forberedelser:

Gjør klart vaniljesirupen ved å koke opp vann, sukker og vanilje. La småkoke i et par minutter og ta kjelen av platen.

Rens jordbærene.

Lag mascarponekremen ved å piske mascarpone, eggeplommer og sukker luftig. Pisk kremfløten til krem i en annen bolle og bland deretter den piskede kremen inn i mascarponekremen.

Montering:

Finn frem en vid dessertskål eller form (jeg brukte en dessertskål som er ca 25 cm i diameter og som har høye kanter).

Legg fingerkjeks i bunnen. Dynk kjeksene med vaniljesirup. Legg på et tykt lag mascarponekrem. Dekk med jordbær.

Legg på et nytt lag fingerkjeks, som dynkes godt i vaniljesirup. Dekk med resten av mascarponekremen. Legg på resten av jordbærene.

Sett desserten kjølig i et par timer før servering.

Tips

♥ Bruk helst søte, norske jordbær hvis du får tak i. Hvis ikke, kan det være godt å sukre jordbærene litt før du bruker dem i desserten.

♥ Vaniljepasta gir veldig god vaniljesmak, så jeg anbefaler å bruke det hvis du får tak i (selges på tube fra Dr Oetker blant annet hos Coop Mega). Du kan alternativt bruke vaniljeekstrakt eller frø fra 1 vaniljestang i vaniljesirupen.

♥ Italienske savoiardi (fingerkjeks) fås kjøpt i velassorterte matvarebutikker. Jeg kjøpte kjeksene hos Meny.

♥ Mascarponeost er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene.

♥ Desserten har godt av å stå og trekke i et par timer før servering. Da mykner kjeksene og smakene blander seg bedre sammen. Du bør imidlertid servere desserten samme dag den er laget, så jordbærene er freshe og fine.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/tiramisu-med-jordbaer-og-vanilje