Tiramisù med bringebær



Ingredienser

♥ 200 g fingerkjeks (savoiardi, se tips)

Kaffesirup:
♥ 2 dl kokende vann
♥ 2 ts espressopulver (se tips)
♥ 100 g sukker
♥ 3 ss Tia Maria kaffelikør (se tips)

Mascarponekrem:
♥ 3 eggeplommer
♥ 100 g melis
♥ 1 ts vaniljepasta eller vaniljeekstrakt
♥ 600 g mascarpone
♥ 1 dl kremfløte

Fyll og pynt:
♥ 500 g friske bringebær
♥ 2 ss kakaopulver
♥ 30 g kokesjokolade
♥ 30 g hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Kaffesirup:
Gjør klart kaffesirupen ved å blande kokende vann med kaffepulver og sukker. Rør til sukkeret har løst seg opp. Ta kjelen av platen og tilsett kaffelikør.

Mascarponekrem:
Lag mascarponekremen ved å piske eggeplommer, melis og vanilje luftig. Pisk mascarpone og kald kremfløte sammen i en annen bolle. Vend deretter inn eggeblandingen så du får en luftig mascarponekrem.

Montering:
Finn frem en firkantet form eller en vid dessertskål. Jeg brukte en firkantet form som er ca 25 x 25 cm og som har høye kanter, og den ble fylt til randen, så bruk gjerne en litt større form.

Dypp fingerkjeksene i kaffesirupen (hold dem der i 1-2 sekunder så sirupen trekker inn i kjeksen uten av kjeksene blir for bløte) og legg kjeksene deretter i et lag i bunnen av formen. Fordel over halvparten av mascarponekremen. Legg på et lag friske bringebær, tett i tett, og trykk bærene litt ned i kremen.

Gjenta med et nytt lag fingerkjeks som er dynket i kaffesirupen. Fordel over resten av mascarponekremen.

Sikt over kakaopulver. Pynt med friske bringebær og høvlet hvit og mørk sjokolade.

Tips

♥ Tiramisù lages med italienske fingerkjeks (savoiardi). Disse fås kjøpt i velassorterte matbutikker, slik som f eks Meny.

♥ Til kaffesirupen bruker jeg espressopulver som jeg løser opp i kokende vann. Du kan gjerne bruke annen type espresso, og det går også greit med helt vanlig kaffe.

♥ Til kaffesirupen bruker jeg her kaffelikøren Tia Maria, som jeg synes gir veldig god smak på desserten. Du kan bruke annen kaffelikør (som Kahlua). For en litt annen smak kan du i stedet bruke den italienske dessertvinen Marsala eller du kan bruke mandellikøren Amaretto, alt avhengig av hva du liker best. Det går også helt fint å droppe alkoholen hvis du foretrekker det.

♥ Bruk helst friske bringebær, for fryste bringebær avgir saft og blir rennende når de tiner.

♥ Desserten kan med fordel settes sammen 4-5 timer før servering, slik at smakene får trukket godt inn i hverandre. Oppbevar desserten kjølig frem til servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/tiramisu-med-bringebaer