

Basis-opskrift på Tiramisu



Hansens opskrifter

Ingredienser (ca. 8 portioner)

500 g mascarpone
4 æggeblommer
2 tsk. vaniljesukker
250 g kikse-stænger
1 dl stærk kaffe
3 spsk. kaffelikør - eller Marsala vin
3 spsk. kakao



Tilberedning

Pisk Mascarponen med æggeblommer og vanilje sukker til en lind creme.

Læg halvdelen af kiksestængerne i bunden af et firkantet fad. Stænk stængerne med halvdelen af kaffen og kaffelikør - eller Marsala vin

Dæk laget af kikstænger med halvdelen af cremen.

Lav et nyt lag med resten af stængerne, og gentag proceduren med resten af kaffen og kaffelikør - eller Marsala vin og cremen.

Lad desserten hvile i køleskab nogle timer, men helst natten over.

Drys kakao-pulver over det hele inden serveringen.