

Ingredienser:

200 g Lady fingers
2 dl stærk kaffe
½ dl likør, f.eks. Grand Marnier eller Amaretto, etc.
250 g Mascarpone (en slags Italiensk flødeost)
3 pasteuriserede æg
60 g sukker
25 g kakao

Tilberedning:

1. Bland kaffen sammen med likør'en
2. Dyp Lady Fingers i likør/kaffe væsken og læg dem i et fad.
3. Del æggene og pisk æggehviden til en næsten stiv masse.
Pisk æggeblommerne og sukker, rør derefter Mascarpone i så det bliver en jævn creme.
4. Bland forsigtig æggehvidemassen sammen med mascapone crememassen. Bred det ud over kiksene.
5. Stil det i køleskabet.
Ved servering drysses med kakao.

Tips:

Tiramisu

(Italiensk opskrift)



(Opskrift fra madklubben Vildbjerg Sløw-food)