



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

**24. april 2014**

## *Dessert*

### **Tiramisu (opskrift til 6 personer)**



#### **Ingredienser:**

3 æggeblommer, 100 g sukker, 1 tsk vaniljesukker, 1 dl piskefløde, 500 g mascarponeost, 6 kopper kold espresso, 4 spsk marsala eller kahlua, 20 ladyfingers kager, ca. 1/4 dl kakaopulver.

Pisk æggeblommer, sukker og vanilje til en tyk masse.

Pisk mascarponeosten blød med fløde og vend forsigtigt blandingen i æggemassen. Fordel halvdelen af cremen på bunden af et serveringsfad med lige, lave kanter.

Rør espresso og marsala sammen i en dyb tallerken og dyp kagerne hurtigt i blandingen én ad gangen og læg dem oven på mascarponecremen. Oven på laget af kager kommes endnu et lag mascarponecreme.

Stil tiramisu-fadet køligt. Inden servering drysses kakaopulveret over desserten.