

Tiramisu

2 stk.	Pasteuriserede æggehvider
4 stk.	Pasteuriserede æggeblommer
150 g	Flormelis
500 g	Mascapone
2 pakker	Lady Fingers
	Espresso eller ekstra stærk kaffe, afkølet
	Marsala
	Kakaopulver til drys

Pisk æggehviderne stive i en skål.

Pisk æggeblommerne med flormelis i en anden skål til det er blegt og luftigt.

Vend mascapone i æggeblommerne og derefter æggehviderne.

Læg et lag Lady Fingers i et rektangulært fad og væd dem godt, først med espresso eller kaffe og dernæst med marsala. Læg et lag mascapone-creme og læg endnu et lag Lady Fingers, der vædes med espresso og marsala og endnu en gang et lag mascapone-creme. Der kan stables 2 – 3 lag alt efter, hvordan man ønsker sin tiramisu og så længe, der afsluttes med mascaponecremen.

Lad din tiramisu hvile i køleskabet og drys med kakaopulver umiddelbart inden servering.

Marsala

Marsala er en vin, der produceres i regionen, der omgiver den italienske by Marsala på Sicilien. Lokalt drikkes vinen som almindelig vin, men drikkes almindeligvis andre steder som hedvin. Marsala har typisk en alkoholstyrke på 16 – 20% og minder i struktur om portvin eller sherry med højt indhold af Pedro Ximenez druer.