

Tiramisu

Savoiardkex (Ladyfingers) ca 40-50 st (beroende på form)
500g Mascarponeost (2 paket)
5 msk Strösocker
3 dl Vispgrädde
4 st ägg (äggulorna)
1½ msk Amarettolikör (mandellikör)
1½ dl varmt vatten 4 tsk snabbkaffe
Kakao

Form 20x30 med hög kant

Vispa äggulorna med 4 msk socker till en vit smet

Blanda ner Amaretto och mascarpone i äggsmeten,
vispa till en fast jämn crème

Vispa grädden hårt med 1 msk socker

Vänd ner grädden i crémen och rör försiktigt tills det blandas

Blanda snabbkaffe i varmt vatten, häll över i en låg form

Doppa sockersidan på kexen snabbt i kaffet, (1 sekund)

Fyll botten på en form ca: 30x20 med blöta kaffesidan neråt

Bred över hälften av mascarponecremen över kexen

Strö över ett tunnt lager kakao

Lägg ett lager till med kaffedoppade kex på mascarponecremen

Bred över resten av mascarponecremen över kexen

Strö över ett tunnt lager kakao

Bästa resultat: Låt stå i kylskåp över natten

Eller minst 4 tim (känn med en potatissticka när kexen mjuknat)

Strö över lite mer kakao innan servering

(Om du använder en mindre form än 20x30 får du tjockare lager
med crème mellan kexen = mjukare tiramisu)