

Tiramisu i glas

Över 60 min

8 ingredienser

Medel

Tiramisu är en klassisk italiensk dessert som är många favorit. Gör den i portionsglas så blir den extra fin att bjuda på. Täck savoiardikex med en kräm på ägg, mascarpone, Amaretto och socker. Godast blir den om du gör den några timmar i förväg.



Ingredienser 10 portioner

5	äggulor
2 1/2	burk mascarpone (à 250 g)
5 msk	Amaretto, konjak eller rom
5	äggvitor
1 1/4 dl	strösocker
20	savoiardikex
2 dl	kall espresso eller starkt kaffe
	kakao att pudra över

Gör så här

Vispa ihop äggulor och mascarpone med Amaretto, konjak eller rom till en slät smet.

Vispa äggvitorna fluffiga med elvisp. Tillsätt sockret lite i taget och fortsätt vispa tills smeten är fast och blank.

Vänd ner äggvitevispet i äggsmeten med hjälp av en slickepott.

Doppa den sockrade sidan av kexen hastigt i espresso. Varva delade kex med äggvispet i portionsglas. Avsluta med ett lager äggsmet. Ställ i kylan minst 5 timmar, gärna över natten.

Pudra över kakao vid servering.

För alla! Innehåller gluten, laktos, mjölkprotein och ägg.