

# Tiramisu

4 portioner

## DU BEHÖVER:

2 äggulor

4 msk **strösocker**

2 msk **amaretto** eller marsalavin eller konjak eller annan likör

225 g **mascarpone** (italiensk färskost) eller 150 g **kesella** 10% + 2 dl vispgrädde som vispas

12 **savoiardikex** (italienska söta kex) eller sockerkaka skuren i tunna skivor

1,5 dl starkt kaffe (1,5 dl **vatten** + 4 tsk néscafé)

2 msk **kakao**

## GÖR SÅ HÄR:

Ta fram en form som passar, ca 15 x 20 cm, eller större. Tiramisun flyter INTE ut så man kan använda en större form om man vill utan att tiramisun blir större till ytan.

Lägg äggulorna i en skål och tillsätt sockret. Vispa sedan till en jämn och ljusgul smet. Tillsätt mascarpone och amaretto och rör eller vispa till en jämn blandning.

Brygg kaffet eller blanda vatten med nescafe. Häll kaffet i en vid djup tallrik som det är lätt att doppa hela kexet i. Doppa kexen ett i taget i kaffet och lägg sedan det blöta kexet i en form. OBS! När du doppar, doppa bara en jättekort stund, ca 1-2 sekunder och bara på undersidan av kexet. Det ska inte bli genomblött. Kexet suger snabbt åt sig vätskan.

Lägg de 6 första kexen på botten av formen. Bred ut hälften av mascarponesmeten ovanpå. Sikta över hälften av kakaon. Lägg på de sista 6 kexen och bred på sista hälften av mascarponesmeten. Låt stå i kylskåp till serveringen, minst 1 timme men gärna längre. Den blir bara godare av att stå ett tag så att göra tiramisun dagen innan servering passar bra.

Precis innan servering siktar du över resten av kakaon.