



## DESSERT

### *Tiramisu.*

<b>Ingredienser:</b>	250 gr. Mascapone	<b>Antal personer: 4</b>
	½ stang Vanilje (evt. en hel)	
	150 gr. Ladyfingers	
	1 bg. Æggeblommer (past.)	
	1 bg. Æggehvider (past.)	
	70 gr. Sukker	
	1 dl. Kaffe (meget stærk)	
	½ dl. Marsala, cognac el. andet lign.	
	50 gr. Mørk chokolade (revet til pynt)	

**Fremgangsmåde:** Denne populære italienske dessert kan man godt blive forfalden til. Start med at lave kaffen og lad den køle af. Når den er kold blandes med spiritussen. Skrab vaniljekorn godt af, bland vanilje, æggeblommer og sukker og pisk det rigtig godt sammen til en æggesnaps og bland med mascapone. Pisk æggehvider godt stive og vend dem forsigtigt i cremen.

Ladyfingers lægges i et lag i et passende stort fad og overdrysses med halvdelen af kaffe/sprut blandingen. Lad være med at dyppe ladyfingers, bare drys blandingen over med en ske, ellers bliver de for smattede. Smør halvdelen af cremen over og glat den pænt af. Gentag med et lag ladyfingers o.s.v. Læg film over og sæt i køleskab nogle timer, måske natten over. Alternativ i fryser i en time. Inden servering drysses med den revne chokolade.