

Tiramisu

med Amaretto

Den italienske **klassiker**, som altid vækker begejstring: Det er ikke uden grund, at navnet bogstaveligt betyder **kvik mig op**

Ingredienser

2 dl espresso

2 spsk Amaretto

4 æggeblommer

80 g sukker

½ vaniljestang

500 g mascarpone

150 g ladyfingers

(kaldes også savoiardi-småkager)

kakaopulver (usødet)

Tilberedning

4 PORTIONER

- 1** Bryg espressoen og bland den med Amaretto. Lad den køle af.
- 2** Pisk æggeblomme og sukker, til sukkeret er fuldstændigt opløst. Flæk vaniljestangen på langs, skrab frøene ud og kom dem i cremen. Rør marscarpone i lidt efter lidt.
- 3** Beklæd en rund eller firkantet form med halvdelen af småkagerne og dryp ca. 1 dl espresso over dem. Bred halvdelen af marscaponecremen ud over og glat den ud. Læg de resterende småkager på, væd dem med espresso og bred den resterende creme over.
- 4** Læg plastfolie over formen og lad kagen trække nogle timer i køleskab. Før servering drysses kagen med et tykt lag kakaopulver.

I stedet for Amaretto kan man bruge cognac. Cremen får en frisk frugtsmag, hvis man tilsætter 1 tsk revet skal fra en usprøjtet citron.