

Tiramisu

Ingredienser

3 pasteuriserede æg

100 g sukker

500 g mascarpone

Ladyfingers

Espresso

Kakao til drysning

Fremgangsmåde

Æggene piskes sammen med sukkeret til en luftig æggemasse. Hvorefter mascarponen piskes ned i æggeskummet. Det halve af ostecremen fordeles i et ildfast fad eller lignende. Ladyfingers dyppes i espressoen og lægges på toppen af cremen. Den sidste halvdel ostecreme fordeles over ladyfingersne. Kakao drysses på toppen af kagen lige inden servering.

