



Tiramisu i glas

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 - 4 portioner

- 2 äggulor
- 1 burk mascarpone (à 250 g)
- 2 msk Amaretto, konjak eller rom
- 2 äggvitor
- 1/2 dl strösocker
- 8 savoiardikex
- 3/4 dl kall espresso eller starkt kaffe
- kakao att pudra över

Gör så här

1. Vispa äggvitorna fluffiga med elvisp. Tillsätt sockret lite i taget och fortsätt vispa tills smeten är fast och blank.
2. Vispa ihop äggulor och mascarpone med Amaretto, konjak eller rom till en slät smet.
3. Vänd ner äggvitevispet i äggsmeten med hjälp av en slickepott.
4. 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.
5. Pudra över kakao vid servering.