Tiramisu

Recept för 8 port

24 st (200g)	italienska Savoiardikex
1½-2 dl	starkt bryggt kaffe (avsvalnat)
2 st	ägg, delade i gulor och vitor
0,75 dl	socker
250 g	Mascarponeost (rumstempererad)
1-2 msk	Amaretto mandellikör, eller konjak
c:a 2 msk	kakaopulver

Foto: Mårten Mattsson/SVT

1. Doppa undersidan av 12 kex (3 sek) i kaffet och lägg dem i en form.
2. Vispa vitorna till ett mycket hårt skum. Ställ åt sidan.
3. Vispa gulorna med sockret tills det blir ljust och pösigt.
4. Blanda ner likör eller konjak och mascarponeosten.
5. Vänd ner de vispade äggvitorna.
6. Bred hälften av smeten över kexen.
7. Lägg ett nytt lager med kaffedoppade kex.
8. Bred resten av smeten ovanpå.
9. Täck över och ställ formen i kylskåpet minst 2 tim, gärna över natten.

Strax före serveringen pudras kakan med 2 msk kakao med en sil.

Kerstin Sundén