



DESSERT

Helenas tiramisu

Kock: **Helena Ekman** Tid: **30 min** Portioner: **6**

Min variant på tiramisu med en härligt len mascarponekräm, chokladkolasås, savoirdikex och rostade hasselnötter. Smakar magiskt gott!





INGREDIENSER

Mascarponekräm

- 1 dl grädde
- 1 dl mascarponeost
- 1 dl dulce de leche

Chokladkolasås

- 2 dl strösocker
- 1 dl ljus sirap
- 1 dl grädde
- 3 msk kakao
- 50 g smör

Rostade hasselnötter

- 1 dl hasselnötter
- 12 st savoiardikex

GÖR SÅ HÄR

- 1** Mascarponekräm: Vispa grädden. Vispa ner mascarponeost och dulce de leche i grädden.
- 2** Såsen: Koka ihop alla ingredienser i ca 10 minuter. Låt svalna lite, då blir den segare.
- 3** Rosta i ugn 200g ca 5-8 min. Ta ut och gnugga bort skalet och hacka dem sedan.
- 4** Montering: Ta 6 st snygga glas. Lägg lite chokladkolasås i botten, krossa ett kex och lägg i, på med en klick mascarponekräm, lite chokladkolasås, krossad kex och sedan mascarponekräm.
Avsluta med lite rostade hackade hasselnötter och lite mera chokladkolasås.