DESSERT

Jordgubbstiramisu

Kock: **Helena Ekman** Tid: **120 min** Portioner: **4**

Helt magiskt gott denna lättlagade tiramisu med smak av jordgubb. Jag har doppat kexen i koncentrerad jordgubbssaft för att få en alkoholfri sommarsmak. Perfekt som en avslutning på en midsommarlunch, middag eller på en buffé.

INGREDIENSER

2 st ägg
2 burkar marscapone (500 g totalt)
1 dl strösocker
1 paket savoiardikex (200 g totalt)
0,75 dl koncentrerad jordgubbssaft
600 g jordgubbar
50 g mandelspån

GÖR SÅ HÄR

1. Kräm: Separera äggula och äggvita. Vispa äggvitan fluffigt. Tillsätt sockret och fortsätt vispa riktigt hårt. I en annan bunke lägg äggulan och vispa ihop med mascarponen. Vänd ner äggvitan.
2. Skiva hälften av jordgubbarna
3. Häll ut jordgubbssaft i en skål. Doppa hälften av savoiardo kexen några sekunder med den sockrade sidan nedåt.
4. Lägg sedan kexen med den doppade sidan uppåt i formen. Täck botten.
5. Bred på hälften av krämen och lägg på skivade jordgubbar.

6. Doppa resten av kexen och lägg ovanpå krämen. Lägg på resten av krämen. In i kylen några timmar men gärna över natten.

7. Ta ut formen ur kylen.

8. Rosta mandelspånen lite snabbt i stekpanna.

9. Dela jordgubbarna och garnera sedan med jordgubbar & sedan mandelspån.