



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 savoiarde 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 kylan några timmar men gärna över natten.

7

Ta ut formen ur kylan.

8

Rosta mandelspån lite snabbt i stekpanna.

9

Dela jordgubbarna och garnera sedan med jordgubbar & sedan mandelspån.