



DESSERT

Mojito Tiramisu

Kock: **Helena Ekman** Tid: **50 min** Portioner: **6**

En helt ljuvlig efterrätt som är lätt att göra och blir fantastiskt god!

Vill ni göra den alkoholfri så är det bara att utesluta romen. Glöm inte att savoiardikexen ska doppas max 2 sekunder med den sockrade sidan uppåt. Kaffet ska vara starkt.



INGREDIENSER



2 st ägg
4 msk rörsocker
250 g mascarpone
1 limezest
12 st savoirdikex

Kaffelikör

1 dl starkt kaffe
3 msk ljus rom

Topping

0.5 dl kokosflingor
0.5 kruka mynta

GÖR SÅ HÄR

- 1 Knäck äggen och separera gulan och vitan. Blanda gulan med rörsocker och vispa tills det blir ljusgult. Tillsätt zest av lime och mascarpone. Rör slät.
- 2 Vispa äggvitorna hårt.
- 3 Blanda i äggvitorna i mascarponekrämen och rör slät.
- 4 Koka starkt kaffe, blanda med ljus rom.

5

Dela savoiardikex i två delar och doppa kort i kaffelikören.

6

Lägg kexen på botten av glas. Toppa med mascarponekräm, ett lager doppade kex och sedan mascarponekräm.

7

Toppa med lite kokosflingor som är lätt rostade i en torr stekpanna och finhacka lite mynta.