



DESSERT

Tiramisu Twist

Kock: **Helena Ekman** Tid: **15 min** Portioner:



Härligt krisp i krustaderna möter den mörka chokladen och den lina krämen. Helt magiskt gott! Perfekt som en avslutning på en middag eller på en buffé ? man äter gärna många.



INGREDIENSER

24 krustader
50 gram mörk choklad 70 %
1 ägg
1/2 burk mascarpone
1/4 dl strösocker
kakao att pudra över

GÖR SÅ HÄR

1

Smält chokladen i ett vattenbad.

Pensla chokladen på insidan av krustaderna och ställ in dem i kylan ca 5 minuter.

2

Gör krämen under tiden:

Separera äggula och äggvita.

Häll äggvitan i en bunke och vispa den fluffig. Tillsätt sockret och fortsätt vispa riktigt hårt.

3

Lägg äggulan i en annan bunke. Tillsätt mascarponen och vispa ihop.

Vänd ner äggvitan.

4

Lägg krämen i en spritspåse och spritsa den i krustaderna.

Pudra över kakao.

NJUT!