



DESSERT

Tiramisu enligt Taube

Kock: **Per Morberg** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Den här klassiska italienska desserten behöver stå till sig i ett par timmar innan den ska ätas.

Det här är Evert Taubes variant på en Tiramisu.



INGREDIENSER

- 1 dl färska bär
- 2 st äggulor
- 2 st äggvitor
- 1 dl starkt espressokaffe
- 250 g mascarpone färskost
- 12 st savoardikex
- 2 msk punsch
- 0.5 msk kakao
- 2 msk strösocker

GÖR SÅ HÄR

- 1** Placera hälften av kexen i en stor form med kanter. Alternativt i små portionsskålar. Droppa sedan över med hälften av kaffet.
- 2** Vispa äggulor och socker poröst, blanda ner punsch och mascarponeost.
- 3** Vispa äggvitorna till ett hårt skum och vänd ned dem i smeten.
- 4** Splitsa eller bred hälften av krämen över kakorna, doppa sedan resterande kex i kaffe och lägg dem överst.
- 5** Bred på med ett nytt lager av resterande kräm.
- 6** Låt nu din tiramisu stå i kylan i minst 5 timmar.
- 7** Avsluta sedan med att pudra över kakao och garnera med färska bär.