

Baronessen på Bakkegården's Tiramisu

Start med at lave 6 dl. stærk kaffe, som hældes i en lille flad skål.

6 pasteuriserede æggeblommer piskes hvide med 150 gr. flormelis.

2 bægre Mascarpone tilsættes og der piskes til der ikke er klumper mere.

Tilsæt 1 tsk. Vanillesukker og 1 ½ dl Masala likørvin. *evt rom*

Pisk ¼ L piskefløde og bland den i blandingen.

Pisk 3 pasteuriserede æggehvider stive og vend dem forsigtigt i blandingen.

Ladyfingers dyppes en af gangen i kaffen 2-3 sek. Lægges herefter i et lag i et fad.

Halvdelen af cremen hældes over og fordeles.

Lasagnefad's størrelse.

Et nyt lag med ladyfingers dyppet i kaffe lægges ovenpå.

Til sidst hældes resten af cremen ovenpå.

Tildækkes med film og sættes i køleskabet til næste dag.

Lige inden serveringen sigtes et lag kakao henover.

Server gerne et glas Masala likørvin til.

