N° 44

KARAMEL TIRAMISU

Ingredienser:

4 personer

15 min. Forberedelse 4 t. på køl

2 spsk sukker

2 æg

200 g mascarpone

8 stk Lady fingers

120 g Crème de Salidou*

Bliver desserten for sød, kan lady fingers dyppes i espressokaffe, eller der kan tilsættes citronskal i cremen

*kan købes hos Flassan vin

Sådan gør du:

- Pisk sukker med æggeblommerne til det bliver hvidt
- Tilsæt mascarpone og vend det i æggeblomme massen
- Pisk æggehviderne stive og vend dem forsigtigt i massen
- Tag 4 serveringsglas og knus en ½ lady fingers heri
- Derpå fordeles et tyndt lag créme de solidou, et lag af cremen, et lag lady fingers...fortsæt proceduren og afslut med lady fingers
- Nedkøles i 4 timer
- Lige inden servering pyntes let opvarmet med creme de salidou