



DESSERT

Per Morbergs tiramisu

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Den här efterrätten finns på varenda meny på krogarna vid Medelhavet. Lika given där som glass med chokladsås här.



Låt tiramisun stå till sig i kylen minst 5-6 timmar före servering eller helst över natten. **SOLDRÄNKTA SMAKER**Många har marsalavin i sin tiramisù. Det har inte jag, men jag dricker gärna ett glas bredvid. Vecchioflorio Marsala Superiore ska förstås avnjutas på en piazza i en by på Sicilien, men du kommer att älska den till den här desserten och en kopp starkt kaffe hemma i Svedala också. Smakar knäck, torkade dadlar och valnötter. Serveras svalt.

INGREDIENSER



4 äggulor
0.75 dl socker
250 g mascarpone
16 savoardikex
1.5 dl starkt kaffe, helst espresso
0.5 dl amaretto, konjak eller rom
ev lite rivet apelsinskal

GÖR SÅ HÄR

- 1** Vispa äggulor och strösocker till ett vitt skum. Rör ner mascarponeosten och eventuellt lite rivet apelsinskal.
- 2** Blanda likör eller sprit och kaffe i en djup tallrik och doppa savoiardi kexen i kaffeblandningen så att de suger åt sig vätskan runt om men inte blir helt genomblöta. Lägg två kex i botten på fyra serveringsglas och varva sedan kräm och kex. Avsluta med ett lager kräm.
Ställ i kylan i 5-6 timmar eller till nästa dag. Sikta över kakaopulver strax före serveringen.