

Tiramisu



BLIR



FÖRBEREDELSE



TILLAGNINGSTID



MEDEL



KAKFORM



VISP



RÅKOSTMASKIN

INGREDIENSER:

- 4 ägg
- 115g vetemjöl
- 15g majs mjöl
- 25g smält smör

TILL FYLLNINGEN

- 115g choklad
- 1,5dl starkt, svart kaffe
- 1dl kaffelikör
- 3dl vispgrädde
- 0,5 tsk vaniljextrakt
- 50g strösocker
- 3 förpackningar med 250g mascarponeost
- chokladspån eller riven choklad
- choklad att dekorera med
- kakaopulver att pudra med

INSTRUKTIONER:

1. Förvärm ugnen till 180 °C. Smöra botten i en 22 cm stor springform.
2. Häll ägg och socker i skålen och vispa tills blandningen är blek, tjock och krämig. Blandningen bör vara så tjock att det följer med en tråd från ytan när du tar ur vispen.
3. Sikta ihop mjöl och majs mjöl och vik försiktigt ner hälften med en metallsked. Vik ner hälften av det smälta smöret och upprepa med resten av mjölet och smöret.
4. Häll smeten i formen och baka i 20–25 minuter eller tills kakan är gyllenbrun. Vänd upp kakan och låt den svalna över natten, om det går.
5. Riv chokladen med råkostmaskinen. Blanda ihop kaffet och likören och skär kakan i tre lager.