

Tiramisu uden æg

Ingrédients

- 500g mascarpone
- 400g fløde med 35% fedt
- 100g sukker

Préparation

1. Efter ikke at have udgivet en ny opskrift i et stykke tid, er jeg tilbage med en lidt speciel tiramisu, da den er uden rå æg, så den er egnet til alle, inklusive gravide kvinder og små børn.
2. Opskriften er ekstremt enkel, især hvis du bruger kommercielle kiks, og selvom teksten er anderledes end den klassiske tiramisu (denne er mere fast), er denne dessert ikke mindre lækker. Ingredienser: Jeg har brugt kakaopulver fra Valrhona: Kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
3. Pisk mascarponen let med et piskeris.
4. Pisk fløden til ikke for stiv flødeskum ved at tilsætte sukkeret.
5. Bland forsigtigt de to blandinger, og fortsæt med monteringen.
6. Dyp kiksene et par sekunder i ikke for varm kaffe, og fordel dem i bunden af en form.
7. Dæk med halvdelen af cremen, og gentag: endnu et lag kiks og derefter resten af cremen (jeg har gemt lidt for at dække den).
8. Sæt tiramisuen i køleskabet i minimum 2 til 3 timer.
9. Ved servering drysser du kakaopulver over og nyder!