

Tiramisu uten egg

Ingrédients

- 500g mascarpone
- 400g kremfløte med 35% fettinnhold
- 100g sukker

Préparation

1. Etter en god del tid uten å publisere en ny oppskrift, er jeg tilbake med en litt spesiell tiramisu siden den er uten rå egg, og derfor tilpasset alle, inkludert gravide kvinner og små barn.
2. Oppskriften er ekstremt enkel, spesielt hvis du bruker kjeks fra butikken, og selv om konsistensen er annerledes enn klassisk tiramisu (denne er fastere), er desserten likevel deilig. Ingredienser: Jeg brukte kakaopulver fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
3. Forberedelsestid: 25 minutter + hvile i kjøleskap. For 6 til 8 personer: Ingredienser: mascarpone kremfløte med 35% fettinnhold sukker. Omtrent tretti fingerkjeks, ferdiglagde eller hjemmelagde. QS av lett søtet kaffe. Usøtet kakaopulver. Oppskrift: Myk opp mascarponen med en visp.
4. Pisk kremfløten til krem som ikke er for stiv, mens du tilsetter sukkeret.
5. Bland forsiktig de to preparatene sammen, og fortsett til montering.
6. Dypp kjeksene noen sekunder i varm kaffe, og fordel dem deretter i bunnen av en form.
7. Dekk med halvparten av kremen, og gjenta: et nytt lag med kjeks, deretter resten av kremen (jeg beholdt litt for å sprøyte).
8. Sett tiramisuen i kjøleskapet i minst 2 til 3 timer.
9. Ved servering, dryss kakaopulver over og nyt!