



Julig tiramisu

Ingredienser 6 - 8 portioner

1 dl	russin
2 msk	mörk rom
3 st	äggulor
5 msk	florsocker
250 g	mascarpone, (eller annan färskost)
1 st	apelsin, rivet skal från
1,5 dl	saft- eller vinglögg
20 st	savoyardikex, ca
	kanel och kakao till pudring

Tillagning

Antingen kan du göra tiramisun i en stor form eller i mindre portionsformar, till exempel vackra kaffekoppar. Gör gärna tiramisun två dagar i förväg så blir den extra god.

1. Koka upp russin och rom. Dra åt sidan och låt svalna
2. Vispa äggulor och florsocker pösigt. Vänd ner mascarponen och romrussinen lite i taget och rör till en jämn smet. Smaksätt med rivet apelsinskal.
3. Doppa hastigt hälften av savoyardikexen i glöggen och lägg ut i botten av en stor form, cirka 20 x 20 centimeter. Bred över hälften av mascarponekrämen. Doppa resten av kexen i glöggen och lägg dem överst. Avsluta med ett sista lager mascarponekräm.
4. Täck över formen med plastfilm och låt stå i kyl i minst 6 timmar, gärna över natten. Tiramisun blir saftigare ju längre den får stå till sig. Blanda kanel och kakao och pudra detta över tiramisun strax före servering.