



COOKING PASSION SINCE 1877

TIRAMISU MED SJOKOLADE



4 porsjoner

INGREDIENSER

FYLL

500 g mascarpone
300 g kesam
100 g melis
250 ml nybrygget espresso
6 cl Amaretto

SUKKERBRØD

4 middels store egg
90 g sukker
1 klype salt
60 g mel
20 g kakaopulver
30 g potetmel
½ ts bakepulver

PLUSS

150 g god mørk sjokolade
Kakaopulver til å strø over

TILBEREDNING

Rør sammen mascarpone, kvarg og melis til en jevn røre og legg den så i kjøleskapet. La espressoen kjøle seg ned, bland den sammen med Amaretto og kjøl ned for senere bruk. Sett ovnen på 180°C, over-/undervarme. Legg bakepapir i en liten springform (vår er 16 cm i diameter).

Skill eggene. Visp eggehviten med en klype salt i en skål til du får en fast konsistens og hell samtidig i halvparten av sukkeret. Visp så sammen eggeplommene med resten av sukkeret i ca. fire minutter til det får en kremet, lys farge.

Bland så sammen den vispede eggehviten med eggeplommeblandingen. Sikt og bland sammen mel, kakaopulver, potetmel og bakepulver. Hell forsiktig men raskt de tørre ingrediensene i eggeblandingen. For å beholde røren så luftig som mulig kan du gjøre hele trinnet i to omganger. Hell så hele røren i springformen og bak i 30-40 minutter til den er gyllenbrun. Test med en tannpirker for å avgjøre når kaken er klar.

La sukkerbrødet kjøle seg ned i 5-10 minutter og løsne forsiktig fra formen med en liten skarp kniv. La det fortsette å kjøle seg på en rist og skjær det så i tre jevntykke bunner. Legg bunnene i bløt med den kalde blandingen av espresso og Amaretto.

Plasser kakebunnene på et fat og smør på ca. en tredel av mascarponekremen. Strø kakaopulver over. Fortsett til du har tre lag. Dekk sidene og toppen av kaken med et tynt lag av den resterende kremen og avkjøl i ca. 30 minutter.

Lag sjokoladespon i mellomtiden. Smelt sjokolade i et vannbad. Smør et tynt lag smeltet sjokolade på et bakepapir og jevn ut med en slikkepott. Legg sjokoladen på et kjølig sted til den har nesten stivnet helt. Bruk så en skrape for å lage sjokoladespon. Hold sjokoladesponene avkjølt.

Dekorér kaken med sjokoladespon og strø med kakaopulver. Serveres best kald.