



COOKING PASSION SINCE 1877

TIRAMISU-TÆRTE MED CHOKOLADE



4 portioner

INGREDIENSER

TIL FYLD

500 g mascarponeost
300 g kvark
100 g flormelis
250 ml friskbrygget espresso
6 cl amaretto

TIL BUNDEN

4 mellemstore æg
90 g sukker
1 knivspids salt
60 g mel
20 g kakaopulver
30 g kartoffelmel
½ tsk bagepulver

PLUS

150 g god mørk chokolade
Kakaopulver til at pudre med

TILBEREDNING

Rør mascarpone sammen med kvark og flormelis til en jævn dej og sæt den i køleskabet. Lad espressoen køle af, bland amarettoen i og sæt på køl til senere.
Sæt ovnen på 180°C, over-/undervarme. For en lille springform (vores er 16 cm i diameter) med bagepapir.

Del æggene. Pisk æggeghviderne med en knivspids salt i en skål til fast konsistens og hæld samtidig halvdelen af sukkeret i. Pisk æggeblommerne sammen med resten af sukkeret i cirka fire minutter, til de har en cremet, lys farve.

Vend de piskede æggeghvider i æggeblommeblandingen. Sigt melet og bland det med kakaopulver, kartoffelmel og bagepulver. Vend forsigtigt, men hurtigt de tørre ingredienser i æggeblandingen. For at gøre dejen så fluffy som muligt kan man gøre det hele i to omgange. Hæld derefter hele dejen i springformen og bag i 30-40 minutter, til den er gyldenbrun. Test med en tandstikker for at mærke, om kagen er klar.

Lad sukkertærten afkøle i 5-10 minutter og løs den forsigtigt fra formen med en lille skarp kniv. Lad den fortsat køle af på en rist og skær den derefter i tre lige tykke bunde. Læg bundene i blød i den kolde blanding af espresso og amaretto.

Læg en af kagebundene på et fad og smør ca. en tredjedel af mascarpone-cremen på. Drys den med kakaopulver og gentag, til du har tre lag. Dæk derpå siderne og toppen af kagen med et tyndt lag af den resterende creme og lad køle i ca. 30 minutter.

Lav imens chokoladespånerne. Smelt chokoladen i et vandbad. Spred et tyndt lag smeltet chokolade på et bagepapir og glat overfladen med en spatel. Opbevar chokoladen køligt, indtil er næsten helt stiv. Brug derefter en skraber til at lave chokoladespånerne. Opbevar spånerne køligt.

Pynt tærten med chokoladespåner og drys kakaopulver over. Serveres bedst kold.