

## Tiramisu (3-4 personer)

3 æggeblommer  
1 dl sukker  
2 tsk vanillesukker  
250 g mascarpone ost  
3 dl piskefløde  
1 pakke ladyfingers  
stærk kaffe  
alkohol efter eget valg  
kakao

- 1) Pisk æggeblommer, sukker og vanille over vandbad indtil det er blevet en let creme.
- 2) Pisk osten i til konsistensen er cremet.
- 3) Pisk fløden halvstiv og fold den i cremen – fløden må ikke være for stiv, for så skiller cremen.
- 4) Hæld den afkølede kaffe og nogle sjat alkohol efter eget valg i en skål og dyp ladyfingers i kaffen.
- 5) I en serveringsskål lægges lagvist et lag ladyfingers og creme 2 gange.
- 6) Drys et godt lag kakaopulver henover. Desserten har godt af at trække natten over.