

Tiramisù

- à la Ferrer

Ingredienser:

500 gram *mascarpone*-ost
4 æggehvider (pasteuriserede)
6 æggeblommer (pasteuriserede)
5 spsk. sukker
1-2 dl *vin santo* (eller sød *marsala* el.lign.)
1-2 pakker *savoardi* ("ladyfingers")
1 dl kold, meget stærk espresso (*ristretto* – dvs. med mindre vand end normalt!)
100-150 g mørk chokolade (71%)

Pisk æggeblommerne og sukkeret til skum. Pisk *mascarpone* og espresso i (og husk, at vi taler om stærk, koncentreret espresso – ikke blot om stærk filterkaffe, vel?). Pisk æggehviderne til skum og vend dem varsomt i cremen.

Læg *savoardi*'erne side om side i bunden af et fad med høj kant (f.eks. til ovnbrug) og sprinkl *vin santo*'en over (eller hæld *vin santo* i et lille fad med flad bund og rul lynhurtigt *savoardi*'erne i *vin santo*'en – NB: dette kan kræve mere *vin santo* end angivet!). Dæk så *savoardi*'erne med creme (ca. halvdelen af cremen). Læg et nyt lag *savoardi* oven på cremen og sprinkl *vin santo* over dette *savoardi*-lag. Hæld resten af cremen over. Riv den mørke chokolade halv-til helfint og drys den øverst.

Sæt *tiramisù*'en i køleskabet i et par timer.

Herefter er den serverings- og spiseklar.



NB: Der er to hovedskoler inden for tiramisù-lavning: Den ene skole hælder **kaffen** i **kremen** og **spiritus** over **savoardi**'erne – den anden gør det modsatte.