TIRAMISU 8 annosta

Tiramisu on taivaallisen ihana italialainen jälkiruoka, jonka suorastaan sanotaan, nimensä mukaisesti, “hyppäävän suuhun”!

ESITYÖT: 20 minuuttia + 4 tuntia jäähdytys

|  |  |
| --- | --- |
| 3 | Munaa |
| 1 ½ dl | Sokeria |
| 500 g | Mascarpone-tuorejuustoa |
| 1 | Sitruunan raastettu kuori |
| 1 ½ dl | Vahvaa kahvia |
| 3 rkl | Marsalaviiniä |
| 250 g | Savoiardi-keksejä tai sokerikakkupohjaa |
| 2 rkl | Kaakaojauhetta |
| RAVINTOSISÄLTÖ/ANNOS:  Kaloreita 529, rasvaa 39 g (tyydyttynyttä rasvaa 21 g), hiilihydraatteja 33.9 g  GLUTEENITON: ei  LAKTOOSITON: ei | |
| VALMISTUSVINKIT:   * Herkullinen vaihtoehto: mausta mascarponetäyte sitruunan sijasta appelsiinikuoriraasteella ja sirota kakun päälle raastettua tummaa suklaata. | |
| 1. Erottele munista keltuaiset ja valkuaiset. Vatkaa keltuaiset ja sokeri sähkövatkaimella kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita tuorejuusto notkeaksi. 2. Sekoita tuorejuusto keltuais-sokerivaahtoon, lusikallinen kerrallaan. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Kääntele valkuaisvaahto juustotäytteeseen. Sekoita joukkoon sitruunakuoriraaste. 3. Sekoita kahvi ja marsala. Leivät puolet kekseistä laakeaan vuoan pohjalle. Kostuta kahviseoksella. 4. Levitä keksien päälle puolet juustotäytteestä. Kääntele loput kekseistä kahviseoksessa ja lisää täyteen päälle. Levitä päälle loput juustotäytteestä. 5. Peitä vuoka tuorekelmulla ja laita viileään vähintään 4 tunniksi. Sihtaa päälle kaakaojauhe juuri ennen tarjoilua. | |