

## Oppskrifter 1.5.2004 - Klubbmøte hos Sigurd

### Tiramisu

#### Sukkerbrød

3 egg  
Like mye sukker som dl med egg  
Like mye mel som dl med egg  
1 ts bakepulver

#### Dynking av sukkerbrødet

4 dl lunken kaffe  
½ dl cognac  
1 dl marsala  
½ dl kakao

#### Mascarponekrem

4 eggeplommer  
1 ½ dl sukker  
500 g mascarpone  
½ dl marsala  
2 ss sitronsaft  
2 ½ plate gelatin  
4 eggehviter

Start med å lage sukkerbrødet. Mål opp tre egg i desilitermålet. Mål opp like mye med sukker og pisk egg og sukker til eggedosis. Mål opp like mye mel som egg og sikt inn i eggedosisen sammen med bakepulveret. Bland forsiktig sammen og ha røren i en smurt og melet springform på 24 cm i diameter. Stek sukkerbrødet ved 170°C i ca. 30 minutter. Ta ut av ovnen og fjern formen. Avkjøl sukkerbrødet på rist mens du lager mascarponekremen.

#### Mascarponekrem

Pisk eggeplommer med sukker til eggedosis. Legg gelatin i kaldt vann i 3 minutter. Press ut vannet og varm opp med noen spiseskjeer marsala. Når gelatinen er smeltet, tilsettes resten av vinen, og dette blandes i eggedosisen. Vend inn romtemperert mascarpone, og pisk godt sammen slik at alle klumper forsvinner. Smak til med sitronsaft og vend inn stivpiskede eggehviter. Bland sammen kaffe, cognac og marsala slik at det er klart til dynkingen av sukkerbrødet.

Del sukkerbrødet i tre lag og legg bunnen tilbake i formen. Dynk med en tredel av kaffen. Det som er poenget med Tiramisu, er at den ikke kan være bløt/saftig nok. Hell rikelig på. Legg på et lag med mascarponekrem og dryss på et lag med kakao. Nytt lag med sukkerbrød, kaffe, krem og kakao. Så en siste gang med sukkerbrød, kaffe og krem. Sett kaken kaldt, gjerne natten over til den stivner litt. Fjern ringformene og dryss med kakao. Server kaken med litt frukt.

### Drikke

Pellegrino Marsala Superiore Dolce