

Tiramisu med Baileys

Den här rätten kan låta som ett skämt av typen "det var en irländare och en italienare ..." men i själva verket är det en elegant brungul, gräddfärgad variant av det kraftiga originalet.

Antal portioner: 12

3.5 dl avsvannat espressokaffe
2.5 dl Baileys Cream
2 paket à 200 g Savoiardikex
2 st ägg
0.75 dl (75 g) strösocker
500 g mascarpone
2.5 tsk kakaopulver

Tips

Det avsvannade espressokaffet tillagas med 3 1/2 dl espresso, tillagat på 3 1/2 dl vatten och 9 tsk espressokaffepulver. Receptet är till 12 portioner, fast det behöver inte vara så många ...

Gör så här

1. Blanda kaffet med 1 3/4 dl Baileys i en grund skål.
2. Doppa kexen i vätskan. Låt dem ligga och dra på varje sida så pass länge att de blir fuktiga men inte uppblötta.
3. Lägg ett lager kex i botten på en 22 cm stor fyrkantig glasform.
4. Separera äggen men behåll bara en vita. Vispa de två äggulorna med sockret tills det är ljust och pösigt, tillsätt resten av Baileys och mascarponen och rör ihop till en mousseliknande kräm.
5. Vispa äggvitan tills den är tjock och skummande, det kan du göra för hand när det är så liten mängd.
6. Vänd ner äggvitan i mascarponekrämen och bred ut hälften av krämen ovanpå kexen.
7. Lägg på ännu ett lager fuktiga kex och bred ut resten av krämen ovanpå dem.
8. Täck formen med folie och låt den stå i kylskåpet över natten. När det är dags att servera den pressar du kakaopulvret genom en tesil och garnerar tiramisun.