

Nem tiramisu lagkage

6 - 8 portioner



nem

Op til 20 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer

si

Tiramisu lagkage:

1 dl stærk kaffe afkølet

1 - 2 spsk. cognac kan undlades

3 kakao lagkagebunde

2 ½ dl letmælk

1 brev Dr. Oetker Creme Tiramisu

Dr. Oetker Choco Sauce

kakao

1 Tiramisu lagkage:

Bland den kolde kaffe med cognac (kan undlades).

Brug en tallerken eller en kagering som skabelon, og udstik eller skær lagkagebundene i en diameter på ca. 20 cm. Stil bundene til side imens cremen laves.

2 Fyld:

Kom mælk og indholdet fra et brev Creme Tiramisu i en skål. Pisk med en håndmixer, først kort ved lav hastighed til pulveret er blevet opløst, derefter ved højeste hastighed i 3 minutter.

3 Samling og pynt:

Lagkagen kan med fordel samles i en kagering eller i ringen fra en ø20 cm springform. Kom den ene bund på et fad og kom en kagering omkring, brug en ske til at fordele 1/3 af kaffeblandingen over bunden. Sprøjt derefter lidt Choco Dessertsauce over bunden og kom 1/3 af cremen over, smør den i et jævnt lag. Top med næste bund og gentag processen indtil alle bunde, kaffe og creme er brugt. Det sidste lag på kagen skal være cremen. Kom kagen på køl i mindst 1 time, men gerne længere.

Befri forsigtigt kagen fra kageringen og sigt kakaopulver over toppen kort inden servering.



Tips:

Du kan helt undlade cognac eller erstatte den med fx marsala, rom eller amaretto, alternativt kan du også bruge ½ tsk. Romaroma.

Vi har taget den nemme udvej og lavet kagen med købte lagkagebunde, men hvis du vil lave bundene selv kan du finde vores opskrift på lagkagebunde [her](#), tilsæt blot lidt kakaopulver.

Hvis du er mere til den helt klassiske tiramisu, kan du finde [vores opskrift her](#).