

Tiramisu med Amaretto

4 - 6 portioner



nem

Op til 20 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer

fad; 18 x 18 cm

si

Creme Tiramisu:

2 ½ dl letmælk

1 brev Dr. Oetker Creme Tiramisu

Samling:

150 - 200 g ladyfingers

3 dl stærk kaffe , afkølet

5 - 6 spsk. amaretto (mandel likør)

2 - 3 spsk. Dr. Oetker Baking Cocoa

1 Creme Tiramisu:

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.

2 Samling:

Kom kaffe i en skål, hvor der er plads til at dyppe ladyfingers i. Tilsæt amaretto.

Dyp kort en ladyfinger i kaffen, og kom den i bunden af et fad (18 x 18 cm), fortsæt indtil bunden er helt dækket med kagerne. Fordel halvdelen af cremen over og gentag derefter med ladyfingers og creme.

Stil fadet i køleskabet i mindst 1 time, men gerne længere.

Sigt kakaopulver i et jævnt lag over toppen af tiramisuen lige inden servering.

Tips:

Du kan erstatte amaretto med marsala eller cognac eller du kan tilsætte 1 tsk. Dr. Oetker Romaroma eller Mandelaroma istedet for likøren, hvis du vil begrænse mængden af alkohol.