

# Tiramisu

4 portioner



nem

Op til 20 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer

si

### Tiramisu:

2 ½ dl letmælk

1 brev Dr. Oetker Creme Tiramisu

ca. 100 g ladyfingers

1 dl stærk kaffe, afkølet

ca. ½ tsk. Dr. Oetker Romaroma

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 et glas eller skål, hvor der er plads til at dyppe ladyfingers i. Tilsæt Romaroma.

Dyp kort en ladyfinger i kaffen, og kom den i bunden af et dessertglas (knæk evt. småkagen i mindre stykker, hvis nødvendigt), kom lidt creme over og gentag med ladyfingers og creme.

Stil desserterne på køl og lad dem sætte sig i mindst 1 time, men gerne længere.

Sigt toppen af hver portion med lidt kakaopulver lige inden servering.



Dr. Oetker Danmark A/S

### Tips:

Du kan også erstatte Romaroma med fx marsala, cognac, rom eller amaretto, du skal dog nok bruge lidt mere, smag dig frem.

Hvis du ikke har nogle små dessertglas så prøv at lave tiramisuen i ét stort fad. Brug et fad på ca. 18 x 18 cm. Brug her 150-200 g ladyfingers, 3 dl stærk kaffe og 1 tsk. Dr. Oetker Romaroma og ellers følg ovenstående opskrift.

