



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

JULETIRAMISU





HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

JULETIRAMISU

10 portionsglas

INGREDIENSER:

2 stk. æggeblommer

2 spsk. sukker

1 spsk. Tørsleffs Professional vaniljepaste

175g mascarpone

3,5 dl piskefløde

150g Tørsleffs tørrede kirsebær

0,5 glas Tørsleffs Professional amarena kirsebær og sirupslage

Rød skovsyre og tørrede rosenblade til pynt

4 dl stærk kaffe

Evt. 1 dl amaretto likør

20 stk. kakao ladyfingers

(almindelige kan også bruges)

TILBEREDNING:

Kaffen smages til med amaretto og ladyfingers dyppes hurtigt heri. De skal ikke ligge og suge væske til sig, blot ned og vende. Fordeles i glas med det samme.

Top med tørrede kirsebær, amarena kirsebær og sirupslage.

Æggeblommerne piskes luftige sammen med sukker og vaniljepaste. Rør herefter mascarpone i massen og fold afslutningsvist letpisket piskefløde i.

Sæt en smule creme på toppen af hvert glas og pynt af med rød skovsyre og rosenblade.

Desserten har godt af at sætte sig et par timer på køl, men kan sagtens serveres med det samme.