



**Jordbærtiramisu**

Vi er vilde med tiramisu og med jordbær. Derfor har vi lavet en jordbær tiramisu.



Bedøm opskrift



60+ min



Jun – Aug



Vegetar

## Ingredienser

**8 personer**

2 bægre pasteuriserede æggeblommer (4 stk.)

75 g sukker

Korn af 1 vaniljestang

1 dl piskefløde

250 g mascarpone (ost)

400 g jordbær

4 dl stærk afkølet kaffe

200 g ladyfingers (kiks)

### **Pynt**

friske jordbær

*Opskrift: Lone Kjær*

*foto: Henrik Freek*

# Tilberedning

- 1 Pisk æggeblommer, sukker og vaniljekorn hvidt og skummende.
- 2 Pisk fløden til tykt skum og vend i cremen sammen med mascarpone. Sørg for at der ikke er nogen klumper tilbage.
- 3 Skyl og nip jordbærrene og skær dem i små stykker.
- 4 Dyp kagerne hurtigt i kaffen og fordel dem lagvis med creme i glas. Slut med et lag creme.
- 5 Dæk kagen til og stil den i køleskabet i ca. fire timer.
- 6 Pynt tiramisuen med friske jordbær før servering.

