

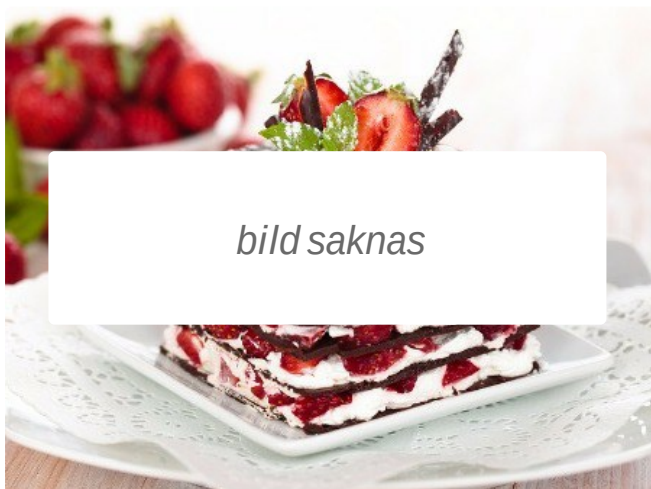


bild saknas

- ▮ 6 personer
- ▮ Övrigt, Efterrätt, Fest

TIRA MI SU*

Ingredienser ▮

2 dl kaffe (*bryggt, starkt*)
 1/2 dl kaffelikör (*eller kakaolikör*)
 4 st ägg (*uppdelade i gulor/vitor*)
 strösocker (*1 1/4 dl*)
 400 g philadelphiaost
 2 msk creme fraiche
 1 st citron (*rivet skal*)
 1 st apelsin (*rivet skal*)
 20 st italienska kex (*typ ladyfingers*)
 kakao (*för garnering*)

Gör så här ▮

Brygg kaffet och låt svalna. Blanda med kaffelikör.

Vispa äggvitor till hårt skum.
 Vispa äggulor och socker vitt och pösigt.

Rör ut osten med creme fraiche och rör ner äggulevispet. Tillsätt rivet skal av citonen och apelsinen. Vänd försiktigt ner äggvitorna.

Doppa kexen hastigt i likören och lägg ett lager i botten på serveringsskålen. Täck med hälften av ostsmeten. Lägg resten av kexen på smeten och bred ut det sista av smeten ovanpå.

Låt formen stå 2-3 timmar. Före serveringen siktas kakaopulver över ytan, gärna i ett mönster genom att lägga pappersremsor ovanpå innan kakaon siktas över.