



Tiramisu

Aineet:

Pohja:

4 munaa
1 1/2 dl sokeria
1 dl vehnä jauhoja
3/4 dl perunajauhoja
1 tl leivinjauhetta

Kostutus:

1 1/2 dl vahvaa kahvia
3 rkl mantelilikööriä

Täyte:

300 g maustamatonta tuorejuustoa
1 dl ranskankermaa tai kermaviiliä
2 dl kuohukermaa
3 keltuaista
3 valkuaista
3 rkl mantelilikööriä
4 liivatelehteä tai 1 rkl liivatejauhetta
2 dl tomusokeria
tilkka vahvaa kahvia

Valmistus:

1. Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Sekoita muut aineet keskenään ja lisää vaahtoon.
2. Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun uunipannuun. Paista 200 asteessa noin 12 minuuttia.
3. Ripota leivinpaperille sokeria, kumoa levy sille ja poista leivinpaperi. Anna jäähtyä.
4. Liota liivatelehdet/liivatejauhe kuumaan kahviin. Anna jäähtyä.
5. Vatkaa keltuaiset ja sokeri vaahdoksi, lisää vaahtoon tuorejuusto, ranskankerma/kermaviili, mantelilikööri ja liivateseos. Vaahdota kerma. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Lisää molemmat varovasti seokseen.
6. Leikkaa kakkulevy kahtia, kostuta levyt kahvi-likööriseoksella. Pane toinen puolikas sopivan kokoiseen vuokaan. Levitä puolet täytteestä levyille, nosta toinen levy ja levitä päällimmäiseksi loput täytteestä. Tasoita ja ripota pinnalle kaakaojauhetta. Anna jähmettyä jääkaapissa.