

# Tirami Su

Tirami Su betyder ”dra upp mig, pigga upp mig” på italienska och är en av de populäraste desserterna i Italien och dess grannländer. Den perfekta desserten efter en italiensk måltid, men minst lika läcker i svensk matmiljö. Det är lätt att göra succé med Tirami Su

Recept till en form på ca 20x18 cm.  
Räcker till 6-8 personer.

12 st Savoiardibiskvier eller så många som får plats i formen  
1,5 dl starkt, kallt kaffe  
2 äggulor  
2/3 dl socker  
250 g Mascarpone  
2 msk konjak, rom eller likör. (Välj en smak som du vill ha. Spriten kan bytas ut mot rivet skal av 1 citron + 1 apelsin)  
2 äggvitor  
2 msk kakao

Vispa äggulor och socker pösigt. Rör ner Mascarpone och sprit. Vispa äggvitorna till hårt skum och rör försiktigt ner dem.

Doppa biskvierna snabbt i kaffet. De ska inte bli genomblöta. Det brukar fungera bäst om man bara doppar hälften och låter ovansidan vara torr.

När botten är täckt läggs hälften av Mascarponesmeten på. Sikta över kakao och gör om samma sak i ett lager till, men sikta inte över kakao direkt, utan vänta till serveringen.

Låt rätten stå några timmar i kylskåp, gärna över natten

Savoiardi-biskvier är lätta, luftiga, söta biskvier som även förekommer under namnet Lady-fingers.

Mascarpone är ett mellanting mellan Crème Fraiche och färskost. Den är aningen söt och mycket användbar i matlagningen.

Ingredienserna finns bl.a. på Citygross i Hyllinge.