Tiramisú.

250 g. mascarpone
stærk espressokaffe (3-4 mål bønner til 2 dl. kogende vand)
4 spsk. rom
2 spsk. sukker
2 pasteuriserede æg (2 hvider / 2 blommer)
2 lagkagebunde (eller 1 pakke lady-fingers)

Pisk æggeblommer og sukker med el-pisker -
Tilsæt mascarpone og 2 spsk. rom, pisk igen -
Pisk hviderne stive -
Vend æggehviderne i mascarpone blandingen -
Tilsæt 2 spsk. rom til den afkølede, filtrerede kaffe -
Læg lagkagebundene i et rundt fad, der passer i størrelsen -
Fordel kaffe-rom blandingen over lagkagebundene -
Fordel mascarpone blandingen over lagkagebundene og dæk desserten til og stil den i køleskabet til næste dag -
Drysses med kakao før serveringen.

Velbekomme.