

JULETIRAMISU

med amarettosyltede kirsebær



INGREDIENSER

Amarettosyltede kirsebær

40 stk. kirsebær (frossen eller friske uden sten)

100 g sukker

1 dl vand

70 ml amarettolikør

En stang kanel

Juletiramisu

3 dl meget kraftig, varm kaffe

30 g flormelis

20 ml Kahlua

Kaffe, flormelis og Kahlua blandes.

18 stk. amarettosyltede kirsebær

60 g pasteuriserede hele æg

60 g flormelis

400 g mascarpone flødeost

50 ml marsala likør

20 ml Kahlua

9 stk. Ladyfingers

Forslag til pynt

Hvid chokolade

Kakao

Stødt kanel

FREMGANGSMÅDE

6 kuverter

Amarettosyltede kirsebær

Vand, sukker og kanel koges op og hældes over kirsebærrene.

Når blandingen er afkølet, tilsættes amarettolikøren.

Sættes på køl i minimum en uge. Gerne længere.

Juletiramisu

Æg og flormelis piskes stift. Æggemasse, mascarpone, marsala og Kahlua blandes og piskes sammen til en jævn masse med en konsistens som flødeskum. (Der skal bruges en stor skål).

Ladyfingers skæres over og dyppes i den varme kaffelag - to halve kommes i hvert glas. Derefter fyldes glassene halvt op med mascarponecreme, 3 syltede kirsebær kommes i og dækkes med resten af cremen.

Desserten sættes på køl til den skal bruges. Kan tilberedes dagen før.

Pynt før servering

Hvid chokolade høvles og drysses på. Der sigtes et tyndt lag kakao blandet med lidt stødt kanel. Pynt med kirsebær. Desserten kan også serveres med syltede kirsebær med lage.