

# Tirami sù alla Karlsfred

Ingredienser:

8 ägg  
2 st 250 gr. mascarpone ost  
3-4 paket savoiardi kex (ca 60 st), beror på storlek på formen  
4 dl socker  
4-5 dl Espresso kaffe eller starkt kaffe  
ca 2,5 dl sött marsala vin  
Kakao

Koka kaffet, rör ned 1,5 dl socker, låt svalna.  
Separera äggulor och vitor.  
Vispa upp äggulorna med 2,5 dl socker.  
blanda de vispade äggulorna med mascarpone osten.  
Vispa upp äggvitorna till hårt skum.  
Vänd försiktigt ned äggviteskummet i mascarponeblandningen, rör försiktigt till en jämn smet.

Använd en lite större glas eller ugnform med 6-7 cm höga kanter.  
Doppa varje kex snabbt i kaffet och fyll botten i formen.  
Häll ca en halv tesked (eller mer) med marsalavin över varje kex, använd tesked.  
Häll över hälften av mascarponesmeten och bred ut till ett jämnt lager.  
Pudra över ett täcke av kakao.  
Gör ytterligare ett likadant lager.  
Pudra inte sista kakaotäcket förrän vid servering. Kan se trevligt ut med mönstrat kakaotäcke överst.

Mängden kaffe och vin avgörs av erfarenhet och smak, kakan kan lätt bli för blöt.  
Gör kakan minst 12 timmar innan servering den blir godare av att stå till sig litegrand

Bone appetite!