Tiramisù konfektkuler



Ingredienser

150 g mascarponeost
50 g smør
15 g melis
2 ts vaniljesukker
2 ts espressopulver
3 ss Amaretto (mandellikør)
150 g fingerkjeks
50 g hvit sjokolade

Pynt:
50 g hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Knus fingerkjeksen fint (bruk gjerne morter til dette, eller ha kjeksen i en plastpose og kjevle over). Pisk sammen romtemperert mascarponeost, mykt smør, melis og vaniljesukker. Bland inn fingerkjekssmulene, revet hvit sjokolade (dette gjøres enklest ved bruk av mandelkvern), espressopulver og Amaretto. Rør til alt bli til en jevn masse. Sett mascarponemassen kjølig til den stivner til i konsistensen.

Riv den hvite sjokoladen til pynten og ha den i en flat suppebolle e.l.

Rull mascarponemassen til små kuler med hendene og trill dem deretter i den revne, hvite sjokoladen. Oppbevares kjølig.

Tips

Mascarpone ost er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste store matbutikker. Også italienske fingerkjeks (savoiardi) fås kjøpt i mange store matbutikker, for eksempel hos ICA.

"Tiramisù konfektkuler" kan alternativt rulles i kakao i stedet for revet hvit sjokolade.

Det er viktig at konfektkulene oppbevares kjølig, ellers vil den hvite sjokoladepynten smelte og bli klissete.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tiramisu-konfektkuler