



## TIRAMISU – Med Imperial Stout

- 20 tiramisu-kiks (Ladyfingers)
- 4 æggeblommer
- 4 æggehvider
- 500 gram Mascarpone-ost
- 1½ dl stærk kold kaffe
- 2 dl Midtfyns Imperial Stout
- 1 dl Midtfyns Imperial Stout  
- til cremen
- 100 gram sukker
- Kakao



### Fremgangsmåde:

- Læg kiksene i et lag, i et fad på ca. 22 X 33 cm.
- Bland kaffe og Imperial Stout (husk at gemme lidt til cremen)
- Hæld Kaffe/Stout blandingen over kiksene, og lad det trække lidt.
- Pisk æggeblommerne kraftigt med sukkeret og pisk osten i – indtil osten ikke klumper. Kom ca. 1 dl Imperial Stout i.
- Pisk hviderne stive og vend dem i, vendes forsigtigt indtil der opnås en ensartet creme.
- Kom cremen over kiksene.
- Det hele skal stå i køleskab mindst 15 timer før servering.
- Drys med kakao gennem en sigte, lige inden servering.

