TIRAMISU

Alunperin Pirkka-lehden ohjeesta muuteltu.

(Jos käytät kääretorttulevyyn vehnäjauhon sijasta tattarijauhoa, tätä voi tarjota myös keliakiaruokavalion tarvitseville (gluteeniton).

AINEKSET (n. 12 annosta)

Pohjakerrosta varten puolikas kääretorttulevystä, toisen puolikkaan voi pakastaa seuraavaa kertaa varten = 4 kananmunaa, 2 dl hienoa sokeria, 1,5 tl leivinjauhetta, 2,5 dl vehnäjauhoja (tai tattarijauhoa, jolloin sokeria vähän enemmän eli 2,5 dl).

1,5 dl kylmää kahvia

1 prk (n. 150-200 gr) appelsiinimarmelaadia

2 appelsiinia (tai 4 mandariinia)

2 prk (4 dl?) kuohukermaa

1 prk tiramisurahkaa

(Tiramisurahkaa ei ole aina saatavissa valmiina, sekoita 1 prk maustamatonta rahkaa ja siihen n. 1 dl kaakaojauhetta sekä tomusokeria maun mukaan).

Koristeeksi kaakaojauhetta.

Leikkaa kääretorttupohjan puolikas pieniksi neliöiksi. Vuoraa tarjoilumalja näillä palasilla. Kostuta palaset kylmällä kahvilla. Sivele appelsiinimarmelaadi palasten päälle. Leikkaa kuoritut appelsiinit pieniksi palasiksi ja ota valunut mehu talteen - poista siemenet. Vatkaa kuohukerma melkein valmiiksi. Laita tiramisurahka kermavaahdon mukaan ja vatkaa valmiiksi. Sekoita appelsiinin palaset seokseen. Täytä malja rahka-appelsiiniseoksella reunojaan myöten.

Voit tarjota heti tai laittaa vaikka yöksi kylmään vetäytymään. Ennen tarjolle tuomista sirottele sihdin läpi kaakaojauhetta pinnalle.

Tarjoillessasi kehota vieraita ottamaan tiramisua aina kulhon reunaa ja lopuksi pohjaa myöten, koska kahvinmakuinen pohja jää muutoin pois annoksesta.

http://www.kolumbus.fi/jaakko.harjuvaara/jaakko_suklaakakkuja.shtml#4