

# Chokladtiramisu med jordgubbar och Amarula.

En av mina absoluta favoritdesserter är tiramisu! Här har jag gjort en förenklad variant som blev extra somrig genom att jag adderade ett lager skivade jordgubbar. Så gott! Gör din tiramisu i en form, eller som jag gjort här i portioner.



4



30 MIN

Dessert

Midsommar

## Ingredienser:

2 dl vispgrädde  
250 g mascarpone  
1/2 tsk vaniljpulver  
1/2 dl florsocker  
100 g choklad  
1 förp savoiardikex  
1 1/2 dl kallt kaffe  
3 msk Amarula Cream  
1 L jordgubbar

## Gör så här:

1. Vispa grädde, mascarpone, vanilj och florsocker krämigt.
2. Riv chokladen och blanda i den, spar lite till dekoration.
3. Häll en klick av mascarponekrämen i en form.
4. Innan du börjar toppa kexen i kaffet kan det vara bra att planera hur du ska lägga kexen i formen. Häll upp kaffe och Amarula på ett fat. Doppa

- den sockrade delen av kexen (alltså inte hela kexet) några sekunder i kaffet. Lägg ut kexen i formen, sockersidan ner.
5. Bred ut hälften av mascarponekrämen på kexlagret. Dela jordgubbarna i tunna skivor och lägg över mascarponekrämen. Spar några jordgubbar till dekoration.
6. Doppa sedan ytterligare kex och lägg på. Bred eller spritsa sedan ut ett sista lager mascarponekräm.
7. Ställ kallt i minst en timme. Strö över riven choklad och dekorera med färska jordgubbar.



Spara i lista

## Amarula Cream, 350 ml

Systembolagsnummer: 677

119,00 kr

Amarula Cream har en krämig, mycket söt smak med generösa toner av tropisk frukt, vanilj, nötter och kola. Passar även bra som ingrediens i varma och kalla drinkar eller som avec till kaffet.

## Fler midsommarrecept



Smördegslar med Västerbottensost, spenat och rom.

Starta midsommarfirandet med fräsiga smördegslar smaksatta med

Västerbottensost, spenat och lite rom på toppen.

[Läs mer](#)

---



### Flädersill med svartvinbärsblad.

Blad från svartvinbärsbusken tillsammans med flädersaft blir en perfekt smaksättare till sillen i midsommar.

[Läs mer](#)

---



### Grillad laxsida med aprikosglaze och gräddfilssås.

En hel, grillad laxsida som fått en härlig glaze av aprikosmarmelad som sedan toppats med färska örter. Gör sig otroligt bra på midsommarbuffén.

[Läs mer](#)

---



## Grillade lammracks med parmesancreme och örtpotatis.

Grillade lammracks med parmesancreme är perfekt att bjuda på till midsommar!  
Får du parmesancreme över är den god att dippa chips i senare.

**Läs mer**

---

Utskrift