

## Bread and butter pudding

50 g smør  
50 g chokolade  
5 skiver lyst brød uden skorpe  
5 dl sødmælk  
50 g sukker  
1/2 stang vanilje  
2 store æg

Smør et lille ovnfast fad med halvdelen af smørret. Hak chokoladen groft og læg halvdelen af den i bunden af fadet. Smør brødskiverne med resten af smørret, og læg to skiver over chokoladen. Fordel resten af chokoladen, og læg de sidste to brødskiver på toppen.

Lun mælken med vaniljen. Pisk sukker og æg luftigt. Hæld den lune mælk i, og pisk det godt igennem. Hæld blandingen over brødskiverne, og lad det trække i 20 min. Bag puddingen ved 170° i ca. 45 min.

## Tiramisu

8 ladyfingers (savoiardikager)  
4 spsk kold espresso eller kold, stærk kaffe  
4 spsk mascarpone  
4 spsk sukker  
4 pasteuriserede æggeblommer og -hvider  
kakao

Læg ladyfingers i en skål, og hæld kaffen over.

Pisk æggeblommerne seje med sukker, og vend forsigtigt mascarpone i. Pisk æggehviderne helt stive, og vend dem sammen med æggecremen.

Hæld cremen over ladyfingers, og lad tiramisuen trække i minimum 30 min. Tiramisu kan også laves dagen før.

Drys med rigeligt kakao ved serveringen, og nyd en kop god kaffe og måske en grappa til.

## Rabarbermascarpone med ladyfingers

500 g rabarber  
150 g rørsukker  
1 bæger mascarpone  
100 g rørsukker  
3 dl yoghurt naturel  
100 g ladyfingers  
1 stang vanilje  
6 dessertglas

Rens rabarberne, og skær dem i fine skiver. Læg rabarber i en gryde med 3 spsk vand og 150 g rørsukker, og damp dem under låg, til de er møre, men stadig hænger sammen. Tag rabarberne op af væsken, og kog den ind til rabarbersirup. Hæld denne sirup over rabarberne og sæt dem på køl.

Kog 100 g rørsukker til sirup med en smule vand. Rør mascarpone i siruppen sammen med yoghurt naturel.

Læg ladyfingers i bunden af dessertglassene. Læg rabarber ovenpå og derefter en skefuld mascarpone. Fortsæt i 3 lag, og slut med lidt rabarber.

*Rabarbermascarpone  
med ladyfingers*

