**Små tærter med svampe og Marsala**

600 g champignon

3 spsk. løg

6 tsk frisk timian

6 fed hvidløg

60 g brun farin

6 dl marsala

12 spsk. Mascarpone

6 spsk. citronsaft

12 plader butterdej

Salt

Peber

Pynt:

Purløg

Hakket rød peberfrugt

Tænd ovnen på 180 grader

Vask svampene hurtigt eller børst dem rene med en pensel.

Skær svampene i skiver.

Snit løg, timian og hvidløg fint.

Svits det på panden ved svag varme i 4-5 minutter.

Tilsæt svampene og steg videre indtil vandet er fordampet fra svampene. Tilsæt brun farin og marsala og kog det ind til saften klistrer til svampene. Køl massen ned.

Når massen er kold, blandes den med Mascarpone, citronsaft og smages til med salt og peber.

Rul forsigtigt butterdejen ud så den passer til tærteformene.

Beklæd formene indvendigt med dejen (smør eventuelt formen først).

Den overskydende dej rulles ud og der laves små rondeller med et glas, rondellerne bruges som låg til tærten.

Bag tærter og låg i den forvarmede ovn i 10-12 minutter eller indtil tærtedejen er hævet til dobbelt størrelse og er gyldenbrun.

Stil de bagte tærter til afkøling.

Når tærterne er kølet af, laves der et hul i hver tærte med en kniv og der fyldes svampecreme i hver tærte. Læg låget ovenpå tærten.

Pynt tærterne med fintsnittet purløg og finthakket rød peberfrugt.

**Kalkunbrystfilet i marsala**

**4 pers.**

600 g kalkunbrystfilet

2 spsk. hvedemel

salt og peber

saft af ½ citron

40 g smør

1 dl marsala

1 dl kalkun- eller hønsebouillon

75 g reven parmesanost

Befri brystfileten for eventuelt skind, og skær den i ca. 4 cm brede skiver på skrå.

Bland melet med salt og peber.

Dryp kødet med citronsaft og vend det i melblandingen.

Smelt smørret gyldent på panden og steg kødet 3-4 min. på hver side.

Hæld marsalavinen over og lad den koge op.

Hæld bouillonen ved og drys med reven parmesanost.

Læg låg på panden eller dæk med alufolie og lad kødet snurre ved svag varme ca. 10 min.

Smag til med salt og peber og server straks.

Spis løse ris eller pillekartofler til.

Let kogte grønsager, fx grønne bønner, sukkerærter eller broccoli, kan også ledsage.

**Tiramisu – når den skal være perfekt**

**4 pers.**

2 æggeblommer

1 spsk. sukker

1 vaniljestang

2 æggehvider

4 spsk. flormelis

1 dl piskefløde

175 gram Mascarpone

20 Ladyfingers (hele)

1 dl Marsala

1,2 dl dobbelt espresso

2 spsk. kakaopulver til pynt

Lille fad på ca. 20x20cm

Pisk sukker og korn fra vaniljestang sammen med æggeblommerne til en æggesnaps.

Pisk æggehviden kort (10-15 sekunder) til den samler sig og tilføj flormelis og pisk den kraftigt til et stift skum / luftig masse (marengs).

Pisk fløden til en let flødeskum.

Æggesnapsen piskes nu sammen med mascarponen.

Så vender du marengsen i og herefter vender du fløden i.

Halvdelen af ladyfingers fordeles i et fad, dryp med en blanding af Marsala/espresso og dæk med halvdelen af cremen.

Så laver du endnu et lag med ladyfingers og dryp igen med Marsala/espresso blandingen.

Dæk det hel med resten af cremen.

Stil den på køl i et par timer.

Lige inden servering drysser du med det gode kakaopulver.

Anret på tallerkner, eller server hele fadet.

OPSKRIFTSNOTER

Hvis du ønsker en Tiramisu, der er "meget" våd, så kan du øge mængden af Espresso/Marsala.

Det gælder om ikke at gennemvæde sine kiks med for meget kaffe/espresso, de skal kun lige være opblødt halvvejs – det tager 3-4 sek. Hvis man overholder det, vil desserten holde sig fast og lækker i ca. 2 døgn."