

Recept: Tiramisu



Deze klassieke tiramisu is een romig Italiaans dessert met luchtige mascarpone, stijfgeklopt eiwit en schuimig eigeel, in lagen met lange vingers gedipt in sterke koffie (en amaretto). Afgewerkt met cacao, ideaal als nagerecht bij een etentje of feestdag.

Techniek: basisbewerkingen met eieren

- eieren splitsen
- eiwit kloppen
- ruban kloppen



Aantal personen:

4 personen



Tijd:

30 minuten + 4 uur koeling



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld

Ingrediënten:

Omrekening naar 2 personen

<input type="checkbox"/> Mascarpone	250g		
<input type="checkbox"/> Suiker	30 g		
<input type="checkbox"/> Eieren	4	gesplitst	
<input type="checkbox"/> Lange vingers	6 stuks		
<input type="checkbox"/> Hele sterke koffie	1 kopje		
<input type="checkbox"/> Amaretto	1 el		
<input type="checkbox"/> Geschaafde chocolade	3 el		
<input type="checkbox"/> Cacaopoeder	Voor afwerking		

Bereidingswijze

Mascarpone Mengsel Bereiden

- Splits de eieren en klop het eiwit stijf.
- Meng het eigeel met de suiker tot een schuimig geheel en roer er de mascarpone door. (= Ruban maken)
- Voeg beide mengsels samen en roer voorzichtig door elkaar.
- Let erop dat het mengsel luchtig blijft.

Lagen Maken

- Meng de koffie met de amaretto.
- Neem een schaal of glaasjes en bedek de bodem met 1 laag ei/mascarpone mengsel.
- Leg hier een laag lange vingers op die je eerst heel even in het koffie mengsel dopt.
- Strooi er een laagje gezeefd cacaopoeder op. Herhaal dit.
- De bovenste laag moet ei/mascarpone mengsel met cacao zijn.

Afwerken en Serveren

- Laat **4 uur of een nacht in de koelkast opstijven**.
- Garneer voor het serveren met de geschaafde chocolade.
- Serveer koel als heerlijk nagerecht.