

Tiramisu

menu 18 feb. 2016. (Leo en Allard)

Ingrediënten:

4 eieren

200 gr poedersuiker

750 gr mascarpone

36 lange vingers

300 gr espressokoffie

Koffielikeur

Cacaopoeder

Sinasappel



Bereiding:

Splits de eieren. Sla in een vetvrije kom het eiwit met de helft van de suiker stijf. Klop in een andere kom de dooiers met de rest van de suiker dik en romig.

Meng het dooiermengsel met de mascarpone en spatel het eiwit erdoor.

Doop de helft van de lang vingers stuk voor stuk in de koffie. Verdeel de lange vingers over glazencoupees en sprenkel er likeur over. Schep de helft van het mascarponemengsel over de lange vingers.

Doop de rest van de lange vingers in de koffie, verdeel ze over de mascarpone en besprenkel ze met likeur. Schep de rest van het mascarpone mengsel over de lange vingers en strijk de room glad.

Laat de tiramisu opstijven in de koelkast.

Bestrooi de bovenkant van de tiramisu met een dun laagje cacaopoeder en wat sinaasappel rasp.