

TIRAMISU

voor 4 personen

Koffie/espresso
Likeur (amaretto/likeur 24 of zo)
2 eieren
12 lange vingers (wel de echte Italiaanse)
50 gram kristalsuiker
1 zakje vanille suiker
250 gram mascarpone
Cacaopoeder
4 eetlepels geraspte chocolade

Maak een dubbele espresso (sterke koffie) en schenk daarin een scheut Amaretto of andere likeur. Klop 2 eierdooiers, 1 zakje vanille suiker en 50 gram fijne kristalsuiker met 250 gram mascarpone schuimig.

Klop de twee eiwitten stijf en spatel deze door het mascarpone mengsel.

Leg 12 lange vingers in een schaal en sprenkel de koffie erover.

Lepel het mascarpone mengsel over de lange vingers en bestrooi dit met cacaopoeder of chocoladerasp.

Bovenstaand recept is voor één laag koekjes met mascarpone.

Ik maak meestal een dubbele laag. Dus na het mengsel mascarpone nog een laag koekjes, koffie erover en daarna weer mascarpone. En dan pas de cacao /chocolade.

Wil je ook een dubbele tiramisu maken? Dan moet je uiteraard de ingrediënten verdubbelen.

Laat de tiramisu minstens 4 uur in de koelkast opstijven en smullen maar!