

Tiramisu

Datum: 15-11-2004
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 6 eierdooiers
- 150 gram poedersuiker
- 375 gram mascarpone
- 3 gelatine-blaadjes
- 0,4 liter slagroom
- scheutje amaretto
- 300 gram lange vingers
- 0,3 liter sterke koffie
- een cakevorm bekleed met plasticfolie

Bereidingswijze:

Zet sterke koffie. Klop de eierdooiers met de poedersuiker au bain marie tot een schuimige massa ontstaat. Voeg de geweekte, warm gemaakte gelatine toe. Voeg hier de mascarpone aan toe en meng dit met een garde tot een homogene massa. Klop de slagroom stijf en voeg deze toe aan het mengsel.
Giet de koffie in een diep bord of een kom. Voeg hier een scheut amaretto aan toe. Doop de lange vingers snel in dit koffiemengsel. Schik ze naast elkaar in een laag mascarponecrème. Schep iets meer dan de helft van de crème over de laag lange vingers.
Rol de overige lange vingers snel door de koffie en schik ze dicht tegen elkaar op de mascarponecrème en schep weer mascarponecrème erop.
Laat het gerecht 3 tot 4 uur, afgedekt met plasticfolie, in de koelkast opstijven. Zeef er voor het opdienen cacaopoeder overheen of maak een garnering van cacao.