

Tiramisu

Datum: 19-04-2010
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Jan Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 400 g mascarpone
- 6 dl slagroom
- 2 eidooiers
- 1 heel ei
- 3 eetl. witte basterdsuiker
- 4 eetl. gewone suiker (op smaak)
- 3 pakken lange vingers
- 3 dl espresso / sterke koffie (koud)
- 1 a 3 eetl. cognac / amaretto (op smaak)
- cacaopoeder

Bereidingswijze:

Maak de espresso / sterke koffie en laat deze in een kommetje of een diep bord afkoelen.

In een kom de eieren en basterdsuiker opkloppen tot een massa. Daarna de mascarpone eraan toevoegen en mengen. Als laatste, er op smaak de cognac / amaretto aan toevoegen en mengen.

In een tweede kom de slagroom en suiker stijfkloppen. Spatel de eerste kom door de slagroom.

Breng in een platte schaal een laagje van het mengsel aan. Doop de lange vingers in de espresso / sterke koffie en leg deze zij aan zij in het mengsel. Druk de lange vingers even aan. Daarna weer mengsel aanbrengen. Dit herhalen tot de lange vingers en het mengsel op zijn. Let op! de laatste laag moet mengsel zijn. Daarna de laatste laag mengsel netjes afstrijken en er cacaopoeder over strooien. Daarna de tiramisu minstens twee uur in de koelkast laten opstijven.

Met opdienen kan er eventueel nog een keer cacaopoeder op gestrooid worden. De tiramisu wordt geserveerd met een glaasje amaretto.