

Tiramisu met amaretto

Datum: 04-10-2010
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Jan Vercoulen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 600 g mascarpone
- 150 g poedersuiker
- 5 eierdooiers
- 200 ml slagroom
- 15 eetl. rum
- 15 eetl. Amaretto
- 250 ml sterke koffie
- ca 300 g lange vingers (2 pakken)
- 4 a 5 eetl. cacaopoeder

Bereidingswijze:

Zet de sterke koffie. Meng rum en Amaretto door koffie. Klop de eierdooiers met de suiker luchtig. Voeg de mascarpone toe en roer hem zeer goed. Klop slagroom niet helemaal stijf en schep door mascarponemengsel. Dompel de lange vingers met een kant in het rum-koffie- amarettomengsel en leg de koekjes om en om (steeds een laag) met het mascarponemengsel in een schaal, maar zodanig dat er een mascarponelaag boven komt. Schep cacaopoeder in zeefje en strooi hiermee een vrij dikke laag over de tiramisu. Laat minstens 2 uur laten rusten in de koeling.

Uitserveren:
Snij de tiramisu in mooie stukken, leg op bordje en geef hierbij koffie en eventueel een klein glaasje Amaretto.