



Zoetigheden voor bij de koffie: Walnotenmuffin, amaretto-tiramisu & koffiefudge

Datum: 26-09-2016
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Muffin:

- 100 g boter
- 100 g lichtbruine basterdsuiker
- 100 g zelfrijzend bakmeel
- 2 grote eieren
- 2 theel. instant koffie
- 25 g walnoten (gehakt)
- 8 walnoten voor garnering
- 250 g mascarpone
- 2 eetl. lichtbruine basterdsuiker
- silicone muffinvorm

Frangelico-tiramisu:

- 2,5 dl amaretto
- 2,5 dl espresso
- 0,6 dl amaretto
- 500 g mascarpone
- 30 st lange vingers
- 50 gr gebrande hazelnoten
- 60 g eierdooier
- 60 g eiwit
- 70 g fijne tafelsuiker
- 10 g cacao poeder
- ovale amuseglaasjes

Fudge:

- 200 g pure chocolade
- 0,2 dl espresso
- 125 g mascarpone
- 2 el grappa
- 8 chocolade koffieboontjes
- vierkant bakje van ongeveer 15x15 cm (plastic ijsbakje)

Bereidingswijze:

Muffin:

Instantkoffie aanmaken met 1 dl heet water. Meng de zachte boter, 100 g basterdsuiker, zelfrijzend bakmeel en eieren met 4 theelepels instantkoffie. Voeg een snufje zout toe en dan de gehakte walnoten. Neem de silicone muffinvormpjes en verdeel het deeg over de vormpjes. Bak in een oven van 170 graden tot ze gaar zijn. (ongeveer 20 minuten) Laat afkoelen.

Meng de mascarpone met 3 theelepels koffie en de basterdsuiker. Vlak voor uitserveren: Bestrijk iedere muffin met dit mengsel en garneer met een walnoot.

Amaretto-tiramisu:

Meng de espressokoffie met 2,5 dl amaretto en laat afkoelen. Sla het eiwit stijf met een beetje tafelsuiker. Sla het eigeel met de rest van de tafelsuiker en 0,6 dl amaretto schuimig. Voeg de mascarpone toe en meng alles goed met de mixer. Voeg dan het stijfgeslagen eiwit toe en schep alles voorzichtig maar goed door elkaar. Breek de lange vingers in stukken zodat ze onder in de ovale amuseglaasjes passen. Dompel de lange vingers in het koffie- amaretto mengsel en leg dan 2 stukjes onderin een amuseglaasje. Ze moeten lekker zompig zijn. Lepel daar het mascarponemengsel op en leg vervolgens weer 2 in koffie- amaretto gedrenkte stukjes lange vinger op. Sluit af met het mascarponemengsel. Zet de glaasjes in de koeling om op te stijven.

Hak de hazelnoten fijn en meng met de cacaopoeder en strooi dit op de tiramisu vlak voor uitserveren.

Fudge:

Laat de chocolade au-bain-marie in de espresso smelten. Laat afkoelen en roer er de mascarpone en de grappa door. Doe het geheel in een vierkant bakje en laat 15 minuten opstijven in de diepvries. Zet daarna in de koeling. Wanneer de fudge stijf is snijd je 8 kleine blokjes en garneer die met een chocolade koffieboon. Zet in de koeling tot uitserveren.

Presentatie:

Zet de muffin, het glaasje met de tiramisu en de fudge op een bordje en serveer uit met een kopje koffie.