

02-11-2016

Kookavond

Tiramisu klassiek recept

Nodig:

- 4 eigelen
- 200 gr. suiker
- 4 eiwitten
- 500 gr. mascarpone kaas
- 1 pak Savoiardi koekjes (Italiaanse lange vingers)
- 1 grote kop espresso koffie
- 1 grote kop Amaretto likeur

Zo maak je het:

- Doe de eigelen en de suiker in de kom van een keukenrobot en klopt deze tot een schuimig geheel, de suiker moet volledig zijn opgelost.
- Voeg de mascarpone kaas toe en meng deze erdoor.
- Laat voldoende kloppen in de keukenrobot. De mascarpone kaas moet luchtig worden geklopt.
- Zet het mengsel even opzij en klopt de eiwitten stijf in een andere kom.
- Meng nadien de opgeklopte eiwitten door het mascarpone mengsel.
- Meng de koffie en de amaretto likeur, dop de koekjes één voor één in de koffielikeur en schik deze in een schaal.
- Bedek de koekjes met de helft van de mascarpone crème, maak een tweede laag met in koffielikeur gedrenkte koekjes. Bedek de tweede laag koekjes met de resterende crème.
- Zet de schaal in de koelkast en laat de tiramisu opstijven gedurende een drietal uurtjes.
- Vlak voor het serveren de schaal uit de koelkast halen en bestrooi met cacao poeder.