



Tiramisu

Het beroemde Italiaanse dessert met mascarpone, lange vingers gedrenkt in espresso en een laagje cacao. Romig, luchtig en onweerstaanbaar.

VOORBEREIDING

30'

PORTIES

6

CATEGORIE

Gebak & dessert

Ingrediënten

250 gr mascarpone
3 eieren
75 gr suiker
200 gr lange vingers
3 dl sterke koffie (afgekoeld)
2 el marsala of amaretto (optioneel)
cacaopoeder
snuifje zout

Bereidingswijze

1. Zet sterke koffie en laat ze volledig afkoelen. Roer er eventueel de marsala of amaretto door.
2. Splits de eieren. Klop de eidooiers met de suiker luchtig en bleek, roer dan de mascarpone er glad door.
3. Klop de eiwitten met een snuifje zout tot stevige pieken en spatel ze voorzichtig door het mascarponemengsel.
4. Doop de lange vingers kort in de koffie, niet te lang zodat ze niet doorweekt raken, en leg ze naast elkaar in een schaal.
5. Verdeel de helft van de mascarponecrème erover, leg een tweede laag gedoopte lange vingers en dek af met de rest van de crème.
6. Laat minstens 4 uur opstijven in de koelkast en bestrooi vlak voor het serveren rijkelijk met cacaopoeder.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)