



Zelfgemaakte tiramisu-cheesecake

De ontmoeting tussen tiramisu en cheesecake: een koffiekoekjesbodem, een romige mascarponevulling met een vleugje koffie en een royale laag cacao. Geen oven nodig.

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
40'	10	Dessert

Ingrediënten

- 250 gr lange vingers
- 150 ml sterke espresso, afgekoeld
- 3 el marsala of amaretto
- 100 gr boter, gesmolten
- 500 gr mascarpone
- 250 ml slagroom
- 100 gr poedersuiker
- 1 kl vanille-extract
- 3 blaadjes gelatine

Bereidingswijze

- 1.** Week de gelatineblaadjes 5 minuten in ruim koud water.
- 2.** Verkruimel de helft van de lange vingers fijn in een keukenmachine of in een diepvrieszak met een deegroller.
- 3.** Meng de kruimels met de gesmolten boter tot een samenhangend, vochtig mengsel.
- 4.** Druk het kruimmengsel stevig en gelijkmatig aan op de bodem van een ingevette springvorm van 22 cm. Zet minstens 20 minuten in de koelkast om op te stijven.
- 5.** Meng ondertussen de espresso met de marsala of amaretto in een diep bord. Doop de resterende lange vingers kort in dit mengsel zodat ze vochtig zijn maar niet doordrenkt, en verdeel ze in een gelijkmatige laag over de gekoelde koekbodem.
- 6.** Klop de mascarpone met de poedersuiker en het vanille-extract glad in een ruime kom.
- 7.** Verwarm 3 el van de slagroom zachtjes in een steelpan. Knijp de gelatineblaadjes goed uit en los ze al roerend op in de warme room. Laat dit mengsel iets afkoelen en roer het dan grondig door het mascarponemengsel.
- 8.** Klop de overige slagroom stijf in een koude kom en spatel die in twee keer voorzichtig onder het mascarponemengsel, zodat de luchtigheid bewaard blijft.
- 9.** Schep de vulling over de laag lange vingers en strijk de bovenkant glad met een paletmes of de achterkant van een lepel.
- 10.** Dek de springvorm af met plasticfolie en laat de cheesecake minstens 6 uur, bij voorkeur een nacht, opstijven in de koelkast.
- 11.** Vlak voor het serveren royaal bestuiven met cacaopoeder via een fijne zeef. Snij de cheesecake in punten met een warm, droog mes.

Tip

Gebruik espresso van goede kwaliteit voor de meest uitgesproken koffiesmaak. Doop de lange vingers snel en niet te lang: een te natte koek maakt de bodem zacht en instabiel. Bewaar de cheesecake tot 3 dagen afgedekt in de koelkast, maar bestuif met cacaopoeder pas vlak voor het serveren.

Lekker met

Serveer de cheesecake koud, rechtstreeks uit de koelkast, eventueel met een extra lepel cacaopoeder aan tafel.

Dranktip

Een glas zoete dessertwijn zoals een Vin Santo of een kleine espresso past uitstekend bij dit dessert.

Ontdek meer recepten op kookpot.be