



## 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

**Dessert**

## Ingrediënten

250 gr mascarpone  
3 eieren  
75 gr fijne kristalsuiker  
200 gr lange vingers  
3 dl sterke espresso, afgekoeld  
2 el marsala of amaretto (optioneel)  
cacaopoeder, om te bestrooien  
1 snuifje zout

## Bereidingswijze

---

- 1.** Zet de espresso en laat volledig afkoelen. Roer er eventueel de marsala of amaretto door.
- 2.** Splits de eieren in dooiers en witten. Klop de eidooiers samen met de suiker met een handmixer luchtig en bleekgeel, ongeveer 3 tot 4 minuten. Roer de mascarpone er glad door tot een egale crème.
- 3.** Klop de eiwitten met een snuifje zout in een vetvrije kom tot stevige pieken. Spatel de eiwitten in twee keer voorzichtig door het mascarponemengsel zodat het luchtig blijft.
- 4.** Doop de lange vingers een voor een kort in de koffie, ongeveer 1 tot 2 seconden per kant. Ze mogen vochtig zijn maar mogen niet doorweekt raken. Leg ze naast elkaar in een rechthoekige schaal van ongeveer 20 x 25 cm.
- 5.** Verdeel de helft van de mascarponecrème gelijkmatig over de eerste laag lange vingers. Leg daarop een tweede laag gedoopte lange vingers en dek af met de rest van de crème. Strijk de bovenkant glad.
- 6.** Dek de schaal af met plasticfolie en laat de tiramisu minstens 4 uur opstijven in de koelkast, bij voorkeur een hele nacht.
- 7.** Bestrooi de tiramisu vlak voor het serveren rijkelijk met cacaopoeder via een fijne zeef.

### Tip

Gebruik verse, gekoelde eieren voor de stevigste eiwitten. Zorg ervoor dat de kom en de klopper vetvrij zijn, anders slaan de eiwitten niet goed op. Laat de tiramisu bij voorkeur een nacht rusten in de koelkast: de smaken komen dan beter tot hun recht en de structuur wordt steviger.

### Lekker met

Server de tiramisu rechtstreeks uit de koelkast, in ruime porties geschept met een grote lepel.

### Dranktip

Een glas Vin Santo of een kleine espresso sluit perfect aan bij de koffie- en cacaotonen van dit dessert.