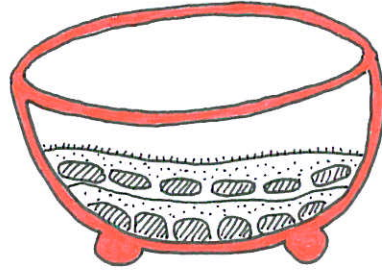


Tiramisu (6 personen)

Bereiden: 25 minuten
In de koelkast: minimaal 2 uur

Nodig:

- 1 bakje mascarpone (=250 g)
- 50 g extra pure chocola
- 4 eieren
- 5 el suiker
- 1 doos lange vingers
- Scheut port
- koffie
- cacaopoeder
- snufje zout



Doen:

Zet eerst extra sterke koffie, ± 2 mokken vol. Gebruik 2x zoveel filterkoffie als je normaal zou doen. Laat afkoelen.

Splits de eieren en doe eigelen en eiwitten in 2 aparte kommen. Er mag geen spoortje eigeel bij het eiwit komen, anders kun je het namelijk niet meer stijf kloppen.

Voeg de suiker toe aan het eigeel en klop schuimig met de mixer.

Doe de mascarpone erbij en klop tot het één geheel is en je geen witte brokjes meer ziet. Rasp de chocola en roer erdoor, samen met een scheut port.

Was de gardes van de mixer en droog ze goed af. Klop dan de eiwitten stijf met een snufje zout. Schep de eiwitten voorzichtig door het eigeel-mengsel tot het een mooi geheel is. Niet meer kloppen, anders verdwijnt juist de luchtigheid.

Splits elke ei eerst boven een kopje

als er iets misgaat hoeft je dan niet alle eiwitten weg te gooien



het geheim!

of gebruik het plastic bakje v/d verpakking

scheelt weer afwas



Leg de lange vingers in een diep bord en giet er wat koffie overheen. Niet teveel (dan worden ze soppig en vallen uit elkaar) maar wel zoveel dat er geen droge stukken overblijven.

Tenslotte gaan we alles samenvoegen in een mooie grote (lieft glasen) schaal. Eerst lange vingers, saus erover, weer lange vingers chaaks op de vorige laag, zo krijg je een steviger 'bouwwerk', weer saus. Afhankelijk van de grootte van je schaal kun je 2 of 3 lagen maken. Eindig met een laagje saus dat alles bedekt. Nu in de koelkast zetten en minstens 2 uur laten intrekken (langer mag ook).

Serveren: Strooi er wat cacao poeder over (door een thee zeefje, voor een mooi dun laagje). of wat geraspte pure chocola.

TIP! Het allerlekkerst met Franse 'biscuits cuiller': brede lange vingers met poedersuiker erop. Neem eens een doosje mee terug van vakantie!

