



De Kookjuf

Tiramisu

Ingrediënten

- | | |
|----------------------|-------------------------------------|
| -500 gram mascarpone | -300 gram lange vingers |
| -4 eieren of | -175 ml sterke koffie |
| -80 gram eidooier | -cacaopoeder |
| -160 gram eiwit | -50 ml amaretto |
| -120 gram suiker | -50 gram geraspte pure
chocolade |
| -snufje zout | |

Bereiding

1. Zet sterke koffie
2. Splits de eieren of gebruik gepasteuriseerd eiwit/eigeel
3. Klop de eiwitten stijf met een snufje zout
4. Klop de eigelen samen met de suiker tot een witkleurig en dik mengsel
5. Meng de mascarpone door de geklopte eidooiers met suiker
6. Als dat een mooi glad mengsel is geworden, spatel er dan de stijfgeklopte eiwitten luchtig doorheen
7. Meng de koffie met amaretto
8. Leg e helft van de lange vingers met de suikerkant naar beneden in een schaal. Kwast in met het koffieprutje. Verdeel de helft van het ei/mascarponemengsel er overheen
9. Bestrooi met de geraspte chocolade
10. Herhaal
11. Zet enkele uren in de koelkast, een hele nacht mag ook, dan trekken de smaken lekker in
12. Bestrooi voor het serveren met een laag gezeefde cacao