

KOKEN met een TWIST

Tiramisu (8 pers.)

Ingrediënten

- 500 ml. Slagroom
- 250 gr. Poedersuiker
- 8 eidooiers
- 500 gr. Mascarpone kaas
- 500 ml. Sterke koffie
- 100 ml. Amaretto
- 300 gr. Lange vingers
- 2 el. Cacao of chocolade schaafsel



Bereidingswijze

1. Klop de slagroom 'lobbig' met de helft van de poedersuiker
2. Klop de eidooiers met de rest van de poedersuiker wit.
3. Klop de mascarpone door de eidooier massa
4. Spatel daarna de slagroom er door heen.
5. Meng de koffie met de amaretto
6. Dompel de lange vingers erin zodat ze vochtig zijn.
7. Leg ze met de gesuikerde kant naar beneden in een rechthoekige schaal.
8. Schep de helft van de mascarpone vla erover.
9. Dan nog een laag van lange vingers en de andere helft van de mascarpone vla.
10. Laat de tiramisu in de koelkast opstijven
11. Strooi er voor het serveren cacao met een theezeefje overheen of wat chocolade schaafsel.