

Tiramisu

Benodigheden (8 personen)

500 gr Mascarpone
6 eidooiers
4 eiwitten
lange vingers
cacaopoeder
4 eetl. Poedersuiker
sterke koffie
koffielikeur

Bereidingswijze

Klop de eidooiers en de poedersuiker tot een luchtig geheel.
Doe de Mascarpone erbij en meng goed.
Klop de eiwitten stijf, voeg dit voorzichtig bij het eimengsel en meng langzaam, zodat een mousse ontstaat.
Bekleed een cakeblik met huishoudfolie.
Wentel de lange vingers even in de (afgekoelde) espressokoffie met koffielikeur (niet te lang, anders worden ze slap) en leg ze vervolgens op de bodem in het bakblik.
Bedek de vingers met een laagje van de mousse.
Herhaal dit tot het cakeblik vol is.
Bestrooi alles met cacao-poeder.
Laat de tiramisu minstens een halve dag in de koelkast opstijven.

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie
<http://www.kwbreet.be>

