

TIRAMISU

INGREDIENTEN:

- 300 gr mascarpone
- 2 eieren
- 50 gr griessuiker
- 2 cl Amaretto
- Boudoirs of dunne biscuit
- Sterke koffie
- Cacao poeder of fondant chocolade schilfers
- Evt. 1 blaadje gelatine als het vlug moet opstijven (tijdsgebrek)

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet Voor meer recepten zie



<http://www.kwbreet.be>

WERKWIJZE:

- Mascarpone en de eigelen tot gladde massa roeren
- Indien met gelatine dan het blaadje in koud water laten slap worden, uitpersen en in de Amaretto even opwarmen tot het gesmolten is, even afkoelen en onder de kaas spatelen
- Eiwitten tot sneeuw kloppen en onder de massa spatelen
- De boudoirs of biscuit met de koffie besprenkelen en in een vorm plaatsen
- Een laag mascarpone crème erop en terug boudoirs of biscuit, om te eindigen met de crème. In de frigo laten opstijven (ong. 4 uur) daarom doen wij 1 blaadje gelatine, tijdsgebrek.
- Uit de frigo halen en garneren met cacao poeder of de chocolade schilfers