

TIRAMISU



Vorbereiding : 30 min - **Rusttijd :** 6-24 uur - **Koken :** - - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 personen

- 400 g mascarpone - 200 ml sterke koffie - 4 el cacao-poeder - 5 eieren - 60 g kristalsuiker - 30 lange vingers - 3 el Amaretto

1. Leg de mascarpone 1 uur van te voren uit de koelkast.
2. Scheid de eieren in witten en dooiers.
3. Klop de eierdooiers en de suiker wit in de grote kom met de eiwitklopper. Voeg de Amaretto en de mascarpone toe. Laat de machine 2 minuten draaien. Schep het mengsel over in een kom en zet apart.
4. Maak de grote kom goed schoon en droog.
5. Klop de eiwitten in 5 minuten stijf in de grote kom met de eiwitklopper. Verwijder hierbij eerst de aanduwer uit de invoerbuis.
6. Schep de stijfgeklopte eiwitten met de spatel voorzichtig door het mascarponemengsel.
7. Doop de helft van de lange vingers in de koffie. Leg ze in de en vorm of glazen en bedek ze met de helft van het mengsel. Strooi er cacao-poeder over met behulp van een zeefje. Herhaal dit met de andere helft van de lange vingers en de rest van het mascarponen mengsel.
8. Zet de tiramisu minstens 6 uur in de koelkast. Bestrooi voor het serveren met cacao-poeder.

Tip van de chef :

Als u geen cacaopoeder heeft, rasp dan wat chocolade.

Compact 3200 XL ■

Cafetière ■

M100 Automatic ■

Espresso Automatic ■

4200 XL ■

Compact 3200 ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■

Espresso & Filtre Automatic ■

U ■

Pixie ■

U milk ■

CitiZ ■

Maestria ■

CitiZ & Milk ■

Gran Maestria ■

Multifunctionele Pâtissier ■

Inissia ■

Prodigio ■