Tiramisu

Ingrediënten (6 personen)

- 3 eieren
- 40 gr suiker
- 250 gr mascarpone (1 potje)
- 6 el. amaretto
- 1 kopje koffie
- 2 pakjes speculaas
- 1 doos lange vingers

Omschrijving

1. Zet 1 kopje koffie en voeg 2 el amaretto toe en laat afkoelen in een soepbord.
2. Scheid het eigeel van het eiwit. Doe het eigeel in een kom en het eiwit in een maatbeker.
3. Mix de suiker met het eigeel samen tot een luchtig geheel.
4. Voeg de mascarpone samen met 4 el amaretto toe en mix voorzichtig op een trage snelheid.
5. Klop het eiwit op met een mixer en voeg toe aan het beslag met een houten lepel.
6. Neem een schotel voor de tiramisu.
   Tip: je zal 2 lagen maken met lange vingers. Zo kan je de grootte van de schotel vooraf inschatten.
7. Leg elke lange vinger één-voor-één met de niet-suikerkant naar onder in het soepbord met koffie. Laat maximaal 1,5 seconden absorberen en plaats met de suikerkant naar onder. Herhaal dit totdat je 1 laag bedenkt hebt.

   Tip: Beter iets te weinig geweekt in de koffie dan te veel.
8. Voeg de helft van het beslag toe aan de schotel.
9. Herhaal stap 7 om zo te tweede laag te bekomen.
10. Herhaal stap 8 om de rest van het beslag mooi te verspreiden.
11. Laat een nacht in de ijskast opstijven (minimaal 12 uur).
12. Werk af met de speculaaskruimels. Deze stap kan ook doen voordat je het in de ijskast zet.