

Tiramisu (12 porties)

1 bakje mascarpone (250 gram)

250 milliliter slagroom

3 eidooiers

3 eetlepels suiker

1 pakje lange vingers

100 milliliter espresso

2 eetlepels cacao poeder

NB: Omdat in dit gerecht rauwe eieren bevatten, is het minder geschikt voor zieke, zwangere of oudere mensen.

1. Zet een kopje sterke koffie of espresso.
2. Neem een glazen schaal voor je.
3. Leg op de bodem een rij lange vingers.
4. Druppel hier de koffie overheen.
5. Breek de eieren.
6. Gebruik alleen de eidooiers of eigelen.
7. Klop de eidooiers met de suiker. Doe dat ongeveer 5 minuten.
8. Doe de mascarpone en slagroom samen in een kom. Mixen totdat de room stijf is.
9. Meng de room met de eidooiers.
10. Bedek de lange vingers met de helft van de room.
11. Leg hierop nog een laag lange vingers. Bedruppelen met koffie.
12. Verdeel de rest van de room hierover.
13. Doe de cacao in een theezeefje. Strooi cacao over de room.
14. Trek een laagje folie over de schaal en zet de schaal in de koelkast totdat je de tiramisu gaat eten. Wacht minstens een uur, of liever een nachtje, voordat je de tiramisu gaat eten. Dan is die op zijn lekkerst.
15. Bewaar restjes tiramisu in de koelkast met folie erover.