

Ingrediënten voor 6 personen

1 dl sterke, hete espressokoffie;
50 g kristalsuiker; 2 eetlepels
koffielikeur; 75 g lange vingers; 2
eierdooiers; 50 g poedersuiker;
250 g mascarpone (of 1 bekertje
creme fraiche en 1/8 l slagroom);
cacaopoeder

Tijd: > 2 uur
Keuken: Italiaans
Smaak: Zacht en romig
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Tira mi su

Een lekker Italiaans toetje.

Hulpmiddelen

Een schaal om de lange vingers te laten drenken en een schaal om het toetje in te serveren (of meerdere vierkante of rechthoekige 1-persoonsschaaltjes)

Bereidingswijze

Los de kristalsuiker op in de hete koffie en roer de koffielikeur erdoor. Leg de lange vingers naast elkaar in een schaal en bedruppel ze met het koffiemengsel. Laat dit ca. 10 minuten intrekken. Klop de eierdooiers met de poedersuiker heel licht en schuimig. Roer de mascarpone los (of klop de creme fraiche met de slagroom bijna stijf). Schep de mascarpone (of het roommengsel) luchtig door de eierdooiers zodat er een creme ontstaat. Leg in 1 grote of meerdere kleine schaaltes afwisselend laagjes (gedrenkte) lange vingers en creme. Eindig met de creme en bestrooi de bovenkant royaal met cacaopoeder. Laat het toetje minstens 2 uur opstijven in de koelkast.

Serveertips

Het is ook lekker om de gemaakte creme te vermengen met een flinke scheut advocaat.