

Ingrediënten voor 8 personen

* 1 dl. espresso * 3 eetlepels
suiker * 2 eieren * 1,5 dl.
amaretto * 2,5 dl. mascarpone * 1
pak (Italiaanse) lange vingers *
cacaopoeder

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Italiaans

Smaak: Zoet

Gang: Nagerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

tiramisu

Dit gerecht is in Nederland inmiddels zo bekend dat het eigenlijk geen omschrijving behoeft. Een ding is zeker: kant-en-klaar kan hier niet tegen op!

Hulpmiddelen

* een perculatorpot of espresso-apparaat * een diep bord * twee
mengbekers * een mixer of garde * een zeefje * een maatbeker * een
platte vierkante of rechthoekige schaal (ca. 5 cm. hoog)

Vorbereiding

Espresso zetten en 1 eetlepel suiker er doorheen roeren. Espresso koud laten worden en de koude espresso mengen met 0,5 dl. amaretto. Twee eieren splitsen. De eiwitten stijf kloppen (om de kom goed te ontvetten er vooraf nog even met een citroenschijfje doorheen). Eierdooiers met 2 eetlepels suiker romig kloppen. Eiwit, mascarpone en 1 dl. amaretto toevoegen aan de eierdooiers en goed roeren tot een gladde creme.

Bereidingswijze

Eerste laag: de helft van de lange vingers goed door het amaretto/koffie mengsel wentelen en daarmee de bodem van de schaal bedekken. Tweede laag: de 1e laag bedekken met de helft van de creme. Derde laag: de tweede helft van de lange vingers ook door het amaretto/koffie mengsel wentelen en daarmee de 2e laag bedekken. Vierde laag: het restant van de creme over de 3e laag verdelen. Het geheel goed afdekken en ca. 3 uur in de koelkast laten opstijven. Vlak voor het opdienen luchtig met cacaopoeder bestuiven.

Serveertips

Is er nog amaretto/koffie mengsel over dan: slagroom kloppen (suiker niet nodig) en daar het mengsel aan toevoegen. Dit kan als een cremelikeur geserveerd worden.