

Ingrediënten voor 4 personen

2 eieren 60 g suiker 200 g
mascarpone 8
roomboterspeculaasjes (+ 1 voor
garnering) 5 eetl. (ca. 50 ml)
kaneellikeur (of Amaretto)

Tijd: > 2 uur
Keuken: Italiaans
Smaak: Zoet
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Tiramisù met speculaas

Het verjaardagstoetje van Sint Nicolaas.

Vorbereiding

Vorbereiding (ca. 25 minuten + minstens 3 uur opstijven; kan ½ dag van tevoren):

Bereidingswijze

1. Scheid de dooiers en witten van de eieren. Schenk zonodig het vocht van de mascarpone en roer de mascarpone los. 2. Klop de eidooiers met de suiker tot het mengsel wit en schuimig is. Klop de mascarpone er minstens 2 minuten door. 3. Klop (met een andere, of schoongemaakte garde) de eiwitten met een snufje zout stijf in een goed schone kom. Spatel het eiwit luchtig door het dooier-mascarponemengsel. Laat de mousse minstens 3 uur in de koelkast opstijven. 4. Schep in 6 ruime, rechte glazen of coupes een laagje mascarponemousse. Leg er een speculaasje op en besprenkel dit (met een theelepel) met likeur. Schep er weer mascarpone op, vervolgens weer een speculaasje met likeur en sluit af met een laagje mascarpone. Dit hoeft allemaal niet heel netjes, maar probeer de randen van de glazen schoon te houden. Zet de glazen afgedekt minstens 3 uur in de koelkast. Bereiding (ca. 2 minuten): 5. Haal de tiramisù uit de koelkast en verkruimel het laatste speculaasje erover.

Serveertips

Serveer direct.

