

## Ingrediënten voor 8 personen

-3 eieren -100 g suiker -1 zakje vanillesuiker -250 g mascarpone  
-1 mespuntje kaneel -24 lange vingers -300 ml zwarte koffie zonder suiker -30 g cacao zonder suiker (+ evt. 5 el amaretto)

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Smaak:** Zoet  
**Gang:** Nagerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Ja



## Tiramisu

Heerlijke tiramisu, niet zo moeilijk om te maken!

### Vorbereiding

Scheid de eiwitten van de eierdooiers. Klop de eierdooiers met de suiker en de vanillesuiker tot een romig mengsel. Voeg de mascarpone en de kaneel toe en klop opnieuw. Klop de eiwitten stijf en schep ze voorzichtig door het bovenstaande mengsel. Drenk de lange vingers in de koffie. Leg een laagje lange vingers op de bodem van 8 glaasjes(je kan het ook in een grote schaal doen). Bedek met een laag mascarpone. Wissel lange vingers en mascarpone af en eindig met een laag mascarpone. Tot slot bestrooi je de tiramisu met cacao.

### Bereidingswijze

Zet de tiramisu in de koelkast tot het moment van serveren.