

Ingrediënten voor 4 personen

1/2 dl espresso of sterke koffie -  
2 eetlepels koffielikeur of rum -  
12 lange vingers - 2 eieren - 50  
gram fijne kristalsuiker - 250  
gram mascarpone - cacao poeder  
- circa 4 eetlepels grof geraspte  
bittere chocolade.

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Gang:** Nagerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Tiramisu

Een traditioneel en overheerlijk toetje! Mascarpone met Lange Vingers  
Let op: voorbereiding is maar een kwartier maar moet daarna nog 4  
uur in de koelkast opstijven.

### Bereidingswijze

Meng de koffie met de likeur of rum. Leg de lange vingers naast elkaar  
in een lage schaal en sprenkel de koffie erover. Splits de eieren. Klop  
de dooiers schuimig met de suiker en klop de mascarpone erdoor. Klop  
de eiwitten stijf en spatel die voorzichtig door het mascarponemengsel.  
Lepel het mengsel over de lange vingers. Laat de Tiramisu minstens 4  
uur afgedekt in de koelkast opstijven.

### Serveertips

Bestrooi de Tiramisu met cacao poeder en strooi de chocolade erover.