

Ingrediënten

3 eetlepels witte suiker, 3 eieren,
500 gr mascarpone, sterke koffie,
lange vingerkoekjes
(boudoirkes)cacaopoeder.

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Italiaans

Smaak: Zoet

Gang: Nagerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Tiramisu (zonder alcohol)

Hulpmiddelen

Klopper, rechthoekige schotel,

Vorbereiding

Sterke koffie maken,

Bereidingswijze

Het geel van de eieren en de suiker mengen. De mascarpone toevoegen. Klop het eiwit tot sneeuw en meng alles samen. De vingerkoekjes in de koffie onderdompelen en in de schaal naast elkaar leggen. Overgieten met de kaasmengeling en de cacao-poeder over strooien. Een tweede laag koekjes die in de koffie ondergedompeld zijn leggen en weer de kaasmengeling er overgieten en de cacao-poeder overstrooien. De tiramisu minstens 4 uur in de koelkast laten opstijven.