

TIRAMISU BR MINI PLUS



Vorbereiding : 30 min - **Rusttijd :** 6-24 uur - **Koken :** - - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6

- 300 g mascarpone - 200 ml koffie - 1 el cacaopoeder - 4 eieren - 100 g kristalsuiker - 20-24 lange vingers - 3 el Amaretto -

1. Neem de mascarpone 1 uur van te voeren uit de koelkast.
2. Scheid de eiwitten van de dooiers.
3. De eierdooiers en de suiker wit kloppen* in de kom met de eiwitklopper. Voeg de Amaretto en de mascarpone toe. Laat de machine 2 minuten draaien. Bewaar het mengsel in een slakom.
4. Zorg ervoor dat uw kom weer goed schoon en droog is. Klop de eiwitten stijf in de kom met de eiwitklopper, nadat u de aanduwer van het deksel verwijderd heeft. Laat de machine 5 minuten draaien.
5. Schep de stijfgeklopte eiwitten met de spatel voorzichtig door het mascarponemengsel.
6. Wentel de helft van de lange vingers snel door de koffie. Leg ze in de vorm en bedek ze met de helft van het mengsel. Strooi er cacaopoeder over met behulp van een zeefje. Doe hetzelfde met de andere helft van de lange vingers en de rest van het mengsel.
7. Bestrooi met cacaopoeder. Zet de tiramisu minstens 6 uur in de koelkast.

Tip van de chef :

Als u geen cacaopoeder heeft, kunt u chocolade raspen met uw parmezaanrasp.

Cafetière ■

Pixie ■

CitiZ & Milk ■

Mini Plus ■

Espresso Automatic ■

Espresso & Filtre Automatic ■

Espresso ■

Inissia ■