# TIRAMISU



---

**Voorbereiding :** 25 min - **Rusttijd :** 12 uur - **Koken :** - - **Materiaal :** -

---

**Ingrediënten :** 8/10 PERSONEN

- 5 eieren - 1 snufje zout - 60 gram suiker - 500 gram mascarpone - 300 gram lange vingers - 200 ml sterke koffie of espressokoffie - 4 eetlepels cacaopoeder - 3 eetlepels marsala of amaretto (naar keuze)

---

1. Breng de eiwitklopper in de goed schoongemaakte rvs-kom aan. Scheid de eieren in eiwitten en dooiers. Doe het eiwit in de kom met een snufje zout. Verwijder de dop en selecteer het programma STIJFGEKLOPT EIWIT. Doe het eiwit over in een kom en zet even apart. Neem de eiwitklopper uit de kom.

2. Doe de eidooiers en suiker in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 2 minuten/snelheid 13 (zonder verwarmen). Het mengsel wordt nu lichter van kleur. Voeg de mascarpone toe. Stel het EXPERT-programma in op 2 minuten/snelheid 12 (zonder verwarmen). Spatel ten slotte het stijfgeklopte eiwit voorzichtig door het mascarponemengsel.

3. Houd de lange vingers even in de koude koffie (met eventueel marsala of amaretto erin) en bedek hiermee de bodem van een platte schaal met opstaande randen.

4. Verdeel wat mascarponemengsel over de lange vingers, breng dan weer een laag in koffie gedoopte lange vingers aan en daarna opnieuw een laag mascarponemengsel. Zet de schaal een nacht in de koelkast.

5. Bestuif met behulp van een fijne zeef de tiramisu vlak voor het opdienen met de cacaopoeder.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016