

Ingrediënten

- 2 stuks Eiwit
- 100 gram suiker
- 2 stuks eidooiers
- 250 gram mascarpone
- 130 gram lange vingers
- 33 ml amandellikeur *
- 120 ml koude koffie

Materiaal/benodigheden:

- Garde
- Spatel
- Mengkommen
- Zeef
- Whisky tumblers/glazen
- Spuitzakken (optioneel)

Bereidingswijze:

1. Klop de eiwitten met de helft van de suiker schuimig en voor meer lucht in de mascarpone massa, klop je de eiwitten tot stijve pieken. (Afhankelijk van persoonlijke voorkeur)
2. Klop de eidooiers met de resterende suiker wit.
3. Roer de mascarpone los en meng de eidooiers erdoor. Spatel het eiwit erdoor.
4. Meng de likeur* met de koffie.
5. Snijd de lange vingers in drie gelijke delen zodat je kortere lange vingers krijgt.
6. Plaats de lange vingers rechtop tegen de wanden van een whisky tumbler.
7. Besprenkel de lange vingers met de koffie.
8. Vul het glas voor 1/3 met het mascarponemengsel.
9. En herhaal stap 6 en 7 totdat het glas vol zit. Let op; eindig met een laag mascarponemengsel.
10. Strijk de bovenkant glad en laat de tiramisu opstijven in de koelkast
11. Bestuif voor het serveren met cacaopoeder.

* Optioneel, gerecht kan ook zonder worden gemaakt.

Vegetarisch/Veganistisch

Een vegetarisch/veganistisch alternatief voor de Tiramisu.

SORBET IJS MET VERS FRUIT

Receptuur voor 4 personen

Ingrediënten

- 1 bak sorbet ijs
- Aardbeien**
- mandarijnen**

Materiaal/benodigheden:

- Ijs schep
- borden
- lepels

Bereidingswijze:

1. Schep 1 à 2 bolletjes sorbet ijs met de ijslepel op een bord.
2. Leg daarbij verschillend vers fruit.

* Alternatief is ingevroren fruit uit het vriesvak.



KOOK INSTRUCTIE



VIDEO