



Kookweb.be

Tiramisu (klasiek).

Benodigdheden:

- 500 gram Mascarpone Galbani
- 1.25 dl sterke koffie
- 4 eierdooiers
- 2 eiwitten
- 100 gram poedersuiker
- 2 cl Amaretto
- 200 gram boudoirs
- 3 soeplepels cacaopoeder

Bereiding:

Schik de koekjes en besprenkel ze met de koffie. Maak een beslag met de eierdooiers, suiker en likeur. Voeg hier de Mascarpone aan toe. Klop het eiwit tot een luchtig schuim en meng het heel voorzichtig onder het beslag. Schik de koekjes in drie lagen en breng tussen iedere laag wat crème aan. Laat het gerecht 2 tot 4 uur in de ijskast staan. Bestrooi het geheel met cacaopoeder alvorens op te dienen.

Recept rubriek: Nagerechten