

Tiramisu met advocaat

Tiramisu is makkelijk voor te bereiden en daarom ideaal als er gasten over de vloer komen. Deze tiramisu kan gemaakt worden met advocaat naar keuze.

Menugang:	Nagerecht
Type gerecht:	Zoet
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	210 minuten

Tiramisu is makkelijk voor te bereiden en daarom ideaal als er gasten over de vloer komen. Deze tiramisu kan gemaakt worden met advocaat naar keuze.

Bereidwijze

1. Zet een kopje espresso en laat deze afkoelen. Na het afkoelen mix je de espresso met de koffie likorette.
2. Splits de eiwitten in een grote kom. Zorg dat het eiwit in de grote kom valt en bewaar het eigeel in een kleiner bakje.
3. Klop de eiwitten stijf en voeg een snufje zout toe tijdens het proces. Je weet wanneer de eiwitten stijf zijn op het moment dat je de mixer uit de kom haalt en de eiwitkrullen rechtop blijven staan.
4. Pak een andere kom en mix hier de eidooiers en de suiker tot het een gladde massa is.
5. Schep nu in delen de advocaat en mascarpone in de kom tot het één geheel is geworden.
6. Het volgende proces moet voorzichtig worden uitgevoerd. Eerst voeg je een klein beetje van het eigeel mengsel door je eiwit om 'familie te maken'. Nu ga je de eiwitten voorzichtig met een houten spatel door het eigeel mengen. Niet te veel roeren, maar voorzichtig een klein beetje per keer toevoegen en rustig omscheppen. Doe dit tot alle eiwitten zijn opgenomen en zet vervolgens het mengsel in de koelkast.
7. Pak een ondiep schaaltje en vul deze met het koffiemengsel. Doop één voor één de lange vingers in het mengsel en leg ze op de bodem van een grote schaal. Verdeel nu de helft van het mascarpone mengsel over de lange vingers.
8. Herhaal stap 7 en garneer met cacaopoeder.
9. Zet voor minimaal 3 uur in de koelkast. Langer mag altijd!

Ingrediënten

- 9 el Koffie Likorette
- 1 kopje espresso
- 300 gram mascarpone
- 200 gram Advocaat Irish Cream
- 200 gram suiker
- 4 eieren
- 1 pak lange vingers
- Cacaopoeder
- Snufje zout

accessoires

- Grote ondiepe (oven)schaal