

Tiramisu

Dessert

Caloriën per portie : 330 Kcal
Bereidingstijd : 30 mn

Ingrediënten voor 4 personen :

- 25 lepelkoekjes
- 3 eieren
- 120 g suiker
- 250 g mascarpone
- 1 tas sterke koffie
- Droge marsala
- 50 g pure chocoladekrullen
- 50 g bittere cacao

Bereiding :

- 1** Begin met de eieren te splitsen.
Maak 25 cl sterke koffie en giet er enkele koffielepels droge marsala bij. Week de koekjes één voor één gedurende enkele seconden in de koude koffie.
- 2** Leg een laag lepelkoekjes in een rechthoekige schaal.
Klop de eigelen met de suiker tot het mengsel wit wordt, voeg de mascarpone toe en meng.
Klop de eiwitten tot sneeuw en voeg deze bij het mengsel.
Bedek de koekjeslaag met een laag mascarponecrème en bestrooi met bittere cacao. Maak een tweede koekjeslaag, bedek vervolgens met mascarponecrème en bestrooi op dezelfde manier met cacao. Versier vervolgens met enkele chocoladekrullen.
- 3** Zet minstens 6 uur in de koelkast vooraleer te serveren.

Tip :

Als u een lichter recept wil, vervangt u de koffie door een siroop van rode vruchten en kan u een mengeling rode vruchten aan de crème toevoegen.

krediet : © FOTOLIA

