

# TIRAMISU

## INGREDIËNTEN

---

- 2 eieren, zo vers mogelijk en op kamertemperatuur
- 1 vanillestokje
- 50 gr fijne kristalsuiker
- 250 gr mascarpone, losgeroerd op kamertemperatuur
- 1 el witte rum of koffielikeur
- 200 ml afgekoelde espresso
- 24 lange vingers
- cacao

Extra nodig: beslagkom, mixer, grote platte schaal

## BEREIDING

---

Splits de eieren en doe de dooiers in een grote beslagkom. Doe de eiwitten in een steriel schone kom.

Splijt het vanillestokje met een scherp mesje en schraap het merg eruit.

Klop met de mixer de dooiers, de suiker en het vanillemerg, bleek en romig.

Mix er dan op de langzame stand de mascarpone door en daarna de rum (of likeur) tot het mengsel mooi glad en dik is.

Klop de eiwitten stijf en spatel het schuim luchtig door de mascarponecreme.

Laat minstens 60 minuten opstijven in de koelkast.

Schenk de espresso in een diep bord. Dompel de helft van de lange vingers aan 1 kant (de onbesuikerde kant) in de koffie.

Leg in een grote platte schaal met de koffiekant naar boven.

Spatel de mascarponecreme er over. Dompel de rest van de lange vingers in de koffie en bedek de crème hiermee. Koffiekant in de crème drukken.

Als laatste een laag crème.

Strooi cacao erover. Laat enkele uren opstijven in de koelkast.