

TIRAMISU

Tiramisu oftewel Tira Mi Su wat hier in Nederland zoveel betekent als een Opkikkertje.

Er zijn tal van recepten. Hieronder een recept dat ik kreeg van een kok in Noord Italië.

In Tiramisu wordt een likeur gebruikt. Ik maak hem met onze Sinaasappel-cacao likeur, maar je kunt ook Advocaat, of Amaretto nemen

Recept voor 6 tot 8 personen (wenn schon denn schon)

Ingrediënten

Sinaasappel-cacao likeur (de hoeveelheid is heel persoonlijk, maar wees er niet te zuinig mee.

250 ml zul je wel nodig hebben)

500 gr mascarpone (Italiaanse 'Roomkaas')

3 eieren en 1 eidooier

4 eetlepels suiker

1 à 1 ½ pak vingerkoekjes

Ongeveer 250 ml hele sterke koffie (ongezoet en afgekoeld)

Cacaopoeder (daarvan hebben we een super kwaliteit in huis).

Bereidingswijze

De 4 eidooiers met suiker kloppen tot het schuimig is.

De Mascarpone en een deel van de likeur mengen.

Het eiwit stijf kloppen en luchtig met een spatel onder het eimengsel roeren.

De lange vingers even door de sterke koffie rollen (ze mogen niet week worden)

Deze kort naast elkaar in een schaal leggen en besprenkelen met nog wat likeur.

Dan een laagje mascarpone mengsel, weer lange vingers en mascarpone tot de vorm gevuld is.

Helemaal bestrooien met cacao die je door een zeefje wrijft.

Een paar uurtjes in de koelkast laten opstijven ensmullen!!!



Chocolaterie Het Romerhuis
Wijngaardstraat 2
5911 HM Venlo
077-3545455