

Tiramisu

Nodig:

*2 eetlepels Amaretto
2 eierdooiers
150 gram mascarpone
75 gram kristalsuiker
een 10-tal boudoir koekjes
1 dl zeer sterke koffie
1,5 dl slagroom
cacaopoeder*

Bereiding:

Beleg een schaal met de koekjes (suikerlaag naar onder)
Meng de koffie met een beetje Amaretto en druppel gelijkmatig over de koekjes

Klop de dooiers + de suiker op een bain-marie tot schuim
Klop de slagroom stijf en spatel er de mascarpone doorheen
Voeg nu ook het mengsel dooier/suiker en de Amaretto toe

Verdeel het romige kaasmengsel over de koekjes
Dek af met folie en laat enkele uren in de koelkast opstijven

Juist voor het opdienen met een dikke laag cacaopoeder bestuiven