

*Het basisrecept voor klassieke tiramisu!*

*Ingrediënten Benodigdheden*

4 personen -Mixer

-3 verse eieren -Schaal

-40 gr suiker -Klein zeefje

-250 gr mascarpone

-20 lange vingers

-1 kopje sterke koffie (afgekoeld)

-3 eetlepels cacaopoeder

*Bereiding*

1. [Afbeelding met kop, binnen, bord, voedsel

   Automatisch gegenereerde beschrijving](https://www.leukerecepten.nl/wp-content/uploads/2019/12/tiramisu_05.jpg)Afbeelding met kom, voedsel, kop, binnen

   Automatisch gegenereerde beschrijvingSplits de eieren. Zorg er voor dat er absoluut geen eigeel bij het eiwit komt. Mix de eigelen met de suiker in een paar minuten tot een licht geel en luchtig mengsel. Mix de mascarpone er door. Maak de mixer en kom goed schoon en vetvrij en klop daarna de eiwitten helemaal stijf. Spatel het eiwit door het mascarpone mengsel.
2. 2.

Afbeelding met voedsel, bord, kom, binnen

Automatisch gegenereerde beschrijving

1. Roer de koffie in een kommetje of diep bord. Doop de helft van de lange vingers hier een paar seconden in en verdeel over de bodem van de schaal (met de gesuikerde kant naar beneden). Giet ongeveer de helft van het mengsel hierover heen. Doop de rest van de lange vingers in de koffie en verdeel weer over de schaal. Giet het laatste deel van het mengsel er over. Strooi er wat cacao over en zet in de koelkast. Geef de tiramisu de tijd om goed op te stijven, het liefst een uur.

Afbeelding met voedsel, maaltijd

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tafel, bord, voedsel, maaltijd

Automatisch gegenereerde beschrijving

Afbeelding met voedsel, binnen, container, tafelgerei

Automatisch gegenereerde beschrijving1. 2.

3.



