



Tiramisù rapido

- 1 225 gr mascarpone
- 2 1 eiwit, 1 eigeel
- 3 2 el fijne kristalsuiker
- 4 10 ml sterke koffie
- 5 8 lange vingers
- 6 2 el geraspte fijne chocolade
- 7 (eventueel 2el amaretto)



4

Ingrediënten



1- Doe de mascarpone & het eigeel in een grote kom en roer ze tot een glad mengsel



2- Klop in een andere kom het eiwit stijf maar niet droog

3- Voeg de suiker toe aan het eiwit en meng dit voorzichtig met de mascarpone



4- Doop de lange vingers in de koffie, niet te lang opdat ze nog een beetje krokant blijven (hier kan je eventueel een mengsel maken met de koffie & de Amaretto of rum)

5- Doe de helft van het mengsel in de 4 coupes, breek de lange vingers doormidden of doe ze in stukken en verdeel ze over de coupes. Verdeel daarna de overblijvende mascarpone over de coupes



6- Werk af met de geraspte chocolade



Bereiding

Bereiding