

Invitato culinario della settimane

Tiramisu voor 8 personen

Ingrediënten

6 vrije uitloopeieren gesplitst, 120 gram suiker, 500 gram Mascarpone, 3 koppen sterke koffie, 2 el (bruine) rum, cacaopoeder, lange vingers en een snuf zout

Bereiding

Klop de eierdooiers met de helft van de suiker schuimig met de garde. Spatel de Mascarpone er doorheen. Klop in een andere kom de eiwitten met een snuf zout stijf en voeg halverwege de rest van de suiker toe. Spatel (of "vouw") de eiwitten voorzichtig door het Mascarponemengsel. Bekleed een vierkante of rechthoekige schaal met lange vingers en bedruip met het koffie-rummengsel. Bedek met een deel van het mengsel en bedek die laag weer met lange vingers die u weer bedruipt. Enzovoorts! Eindig met een laag Mascarponemengsel en zet 3 uur afgedekt in de koelkast. Bestrooi met cacaopoeder vlak voor het serveren en schenk er een glas **Moscato d'Asti** bij. Alcoholvrij? Laat de rum weg!