Klassieke tiramisu

Ingrediënten

4 Stuk(s) Eidooier
100 g (gram) Poedersuiker
3 tl. (theelepels) Amaretto (amandellikeur)
500 g (gram) Mascarpone
1.5 Pak Lange vingers
250 ml Sterke koffie of espresso
2 tl. (theelepels) Cacaopoeder

Keukenspullen

Mixer met gardes
Mengkom
Garde of spatel
Vierkante of ronde schaal
Zeefje

1. Mascarponemengsel bereiden

Klop de **eierdooiers (4 stuks)** met de **poedersuiker (100 g)** en de **amaretto (3 el)** schuimig, dit duurt ongeveer 10 minuten.

Schep voorzichtig (!) lepel voor lepel de **mascarpone (500 g)** door het eiermengsel. Gebruik hiervoor een spatel of garde. Het kan even duren voordat alle klontjes uit het mengsel zijn.

2. Tiramisu opbouwen

Bekleed de bodem van de schaal met **een derde van de lange vingers** en bestrijk ze met tussenpozen met de afgekoelde **koffie**, tot ze voldoende koffie hebben opgenomen. Zorg dat de lange vingers niet te slap worden.

Bestrijk de laag lange vingers met 1/3 van het mascarponemengsel en leg daarop nogmaals een laag lange vingers. Bestrijk met koffie. Herhaal deze stap hierna nog een keer.

Verdeel het restant van het mascarponemengsel over de derde laag lange vingers en zeef de **cacao (2 el)** hierover.

Zet de tiramisu minstens 3 in de koelkast.

> Liever geen alcohol?
> Dat kan natuurlijk ook! Laat dan de amaretto gewoon weg.