

Welkom op Tiramisu.info

Tiramisu (ook: tiramisù) is een van oorsprong Italiaans dessert. De naam betekent letterlijk trek mij omhoog, wat zoveel inhoudt als beur mij op of maak mij blij. Tiramisu wordt dan ook vaak aan herstellende zieken gegeven, om ze aan te laten sterken en er weer bovenop te brengen.

De meest karakteristieke elementen van de tiramisumaak zitten in de combinatie van mascarpone, koffie en alcohol. De tiramisu bestaat uit verschillende lagen. Onderop liggen savoiardi-biscuits (eventueel te vervangen door lange vingers). Deze biscuits worden verzadigd met sterke afgekoelde koffie en met alcoholische drank besprenkeld. Als drank wordt van origine marsalawijn gebruikt.

De laag op de biscuits bestaat uit een mengsel van mascarpone en zabaglione. Zabaglione is een custard van eigeel, suiker en drank en wordt ook in diverse andere Italiaanse desserts gebruikt. De lagen kunnen worden afgewisseld, zodat de pudding nog hoger wordt. Het geheel wordt bedekt met gezeefde en uitgestrooide cacao-poeder.

Net als bavarois bevat tiramisu rauwe eieren, die besmet kunnen zijn met de salmonellabacterie.

Het Originele Tiramisu Recept

De ingrediënten:

- 4 eigeel (uit 4 eieren)
- 2 eiwit (je houdt dus twee eiwit over van de 4 gebruikte eieren.)
- 100 gram suiker (ik gebruik altijd poedersuiker)
- 500 gram mascarpone
- 1 zakje vanillesuiker van 8 gram (kun je ook weglaten)
- cacao
- 1 pak langevingers
- 400 ml koffie
- 4 eetlepels Amaretto (dit is de beste likeur voor tiramisu)

Lees verder over de bereidingswijze

Bereidingswijze:

Zet eerst twee kopjes (samen 400 ml) hele sterke koffie. Zorg ervoor dat deze redelijk snel afkoelt.

Scheid de eierdooiers en het eiwit. Klop 4 eierdooiers met de (poeder) suiker tot een mooie gladde gele creme ontstaat. Klop de twee eiwitten (gooi de andere twee weg) op tot een witte schuim (dit doe ik altijd in een keukenmachine, het schijnt met de hand nogal lang te duren). Meng door het eiwitschuim de mascarpone en eventueel de vanillesuiker. Meng hier ook het eigeel mengsel doorheen.

Voeg nu aan de afgekoelde (zodat de alcohol niet meteen verdampt) koffie de amaretto toe. Leg de langevingers op een bord en giet hierover heen het koffie mengsel.

Transporteer de nu natte en breekbare langevingers naar de schaal en leg ze op de bodem. Laat wat ruimte, ter grote van een langevinger, tussen de langevingers over. Vul de gaten tussen de langevingers op met het mascarpone mengsel. Leg over de laag die je nu hebt gekregen een tweede laag langevingers en vul de gaten opnieuw op met het mascarpone mengsel. Ga hier mee door tot je langevingers op zijn, maar houd er rekening mee dat je genoeg mascarpone mengsel overhoudt voor de bovenste laag die alleen uit mascarpone mengsel bestaat.

Zet de tiramisu nu zeker 8 uur in de koelkast om een beetje stijf te worden en de smaken goed in te laten trekken.

Vlak voor het opdienen strooi je pas de cacao poeder over de tiramisu heen (doe je dit eerder dan wordt de cacao vochtig en klef).