

Tiramisu met amarettikoekjes

Tiramisu met amarettikoekjes & karamelsaus Receptuur voor: 10 personen

Ingrediënten

- 1,5 dl. sterke koffie
- 1 bus cacao poeder
- 1 pak amarettikoekjes
- Vers fruit
- slagroom ter garnering
- Voor het mascarpone-mengsel:
 - 5 eidooiers
 - 1 heel ei
 - 60 gr. suiker
 - 500 gr. mascarpone
 - 1 zakje vanillesuiker
- Benodigdheden voor de karamelsaus:
 - 100 gram suiker
 - 50 gram boter
 - 2 eetlepels honing
 - 2 dl room

Bereiding

Doe de eidooiers, heel ei, de suiker en vanillesuiker in een rvs mengkom en klop het geheel au bain marie in circa 3 minuten tot het mengsel lichtgeel is en zo dik dat de gardes een spoor achterlaten. De rvs schaal af en toe van de pan optillen, zodat de eidooiers niet te heet worden, (ongeveer 37 graden) daarna het mengsel koud kloppen.

Roer de mascarpone een rubberen spatel in een schaal tot een zacht romig mengsel. Voeg daaraan toe het afgekoelde eier-mengsel en spatel dit voorzichtig door de mascarpone totdat alles goed vermengd is.

Bekleed de bodem van een vorm met een laag koekjes. Besprenkel de koekjes met de koffie. Schep daarop de helft van het mascarpone mengsel zodat alle lange koekjes zijn bedekt. Herhaal dit vervolgens nogmaals. Wissel de koekjes en lagen mascarpone af, waarbij u eindigt met een laag mascarpone. Stijk de bovenkant glad met de spatel. Dek de schaal af met plasticfolie en zet de tiramisu in de koelkast voor ten minste 2 uur. Saus

Smelt, in een tefalpan, de suiker op een hoog vuur door er af en toe in te roeren. Voeg, als de suiker bruin is, de boter en de honing toe en tenslotte de room (pas s.v.p. op voor spatten). Afwerking

Strooi een beetje cacao poeder over de tiramisu, verdeel het over de borden en garneer het geheel bijvoorbeeld met de karamelsaus, een rozet slagroom en vers fruit of mint