

# Het Complete Orginele Tiramisu Recept

## Het Complete Orginele 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)

### 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 onstaat. 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 verdampft) 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).