

Tiramisu

Ingrediënten

- 250 gram mascarpone
- 3 eieren
- 150 gram suiker
- lange vingers
- sterke koffie
- 5 centiliter Marsala
- 1 eetlepel cacaopoeder
- zout

Werkwijze

1. Meng de mascarpone met de Marsala. Sla de eigelen los met de suiker, voeg het mascarponemengsel toe.
2. Sla de eiwitten stijf met een snufje zout. Voeg deze aan het mascarponemengsel toe.
3. Week de lange vingers in de koffie. Leg deze op de bodem van een schaal. Giet het mascarponemengsel eroverheen. Zet dit minstens vier uur in de koelkast.
4. Serveer bestoven met cacaopoeder.