



Tiramisu met Koffie advokaat



Ingrediënten

Voor 10 PERS.

Tiramisu

Eidooyer	4 st
Poedersuiker	100 g
Mascarpone	500 g
Eiwit	3 st
Amaretto	20 g
Sterke koffie	100 g
Koffie advokaat	300 g
"Den gouden haan"	

Biscuit

Ei	5 st
Suiker	150 g
Bloem	150 g

Afwerking

Lepelkoekjes	
Macaronkoekje	
Koffie advokaat	200 g
"Den gouden haan"	
Chocoladegarnituur	
Rood fruit	
Cacaopoeder	15 g

Bereidingswijze

Maak de Biscuit: De eieren en de suiker stevig opkloppen tot er een wit schuim ontstaat.

De bloem zeven en rustig onder het schuim mengen.

Vervolgens op bakpapier strijken en op bakplaten afbakken in een oven van 220 C° gedurende 6 min. Onmiddellijk na het bakken op een rooster uitstorten en laten afkoelen.

Maak de Tiramisu: Eidooiers en de poedersuiker met een klopper stevig opkloppen.

De mascarpone door de massa mengen. Met amaretto afwerken.

De eiwitten vervolgens opkloppen en onder het beslag mengen.

Op de bodem van een bakvorm plakjes biscuit leggen en bevochtigen met de sterke koffie.

Koffie advokaat opstrijken en een klein laagje tiramisubeslag op strijken.

Deze handeling minstens nog 2 keer herhalen. In de koelkast minstens nog 3 uur laten rusten.

Beter nog laten overnachten in de koelkast.

Tips / Presentatie

De tiramisu ontvormen en bestrooien met cacaopoeder. Een stuk afsnijden en op een bord schikken.

Afwerken doen we met de Koffie advokaat "Den gouden haan", chocolade garnituur, rood fruit en macaronkoekje en/of een lepelkoekje.

Deze tiramisu kan ook worden gemaakt worden met Classic advokaat, Sinaasappel advokaat, Banaan advokaat, Pistache advokaat, Aardbei advokaat of Amaretto advokaat van "Den gouden haan"