

Tiramisu met whisky

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

6 eieren
175 gram suiker
100 ml whiskey
250 ml volle room
500 gram mascarpone
450 ml sterke espresso (afgekoeld)
26 lange vingerkoekjes
pure chocolade (geraspt, of cacaopoeder)

Bereidingswijze

1. **Splits de eieren. Meng de dooiers in een metalen kom met de suiker (hou 1 eetlepel apart) en de whisky. Plaats de kom boven een diepe pan met net niet kokend water. Pas op: de kom mag het water niet raken. Blijf goed roeren tot je een romig, gebonden mengsel hebt. Haal van het vuur en hou apart.**
2. **Klop nu de eiwitten in een andere grote kom met de suiker tot stijve pieken.**
3. **Klop de room in een andere kom tot zachte pieken.**
4. **Meng het dooiermengsel met de mascarpone. Voeg hier de geklopte room aan toe en meng voorzichtig. Voeg tenslotte de eiwitten toe en meng ze eveneens voorzichtig door het mengsel.**
5. **Giet de espresso in een kom.**
6. **Neem een mooie, diepe schaal. Dompel de helft van de koekjes één voor één in de koffie en schik ze op de bodem van de schaal. Verdeel hierover het mascarponemengsel. Leg de andere helft van de koekjes, eveneens eerst in koffie gedompeld, hier bovenop. Werk af met de rest van het mengsel. Bestrooi met geraspte pure chocolade of cacaopoeder.**