



Tiramisu met pistache



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

5 eetlepels pistachenoten (gepeld + extra)
250 ml lichte room
3 eieren (gesplitst)
100 gram suiker
250 gram mascarpone
2 eetlepels marsala
150 ml volle room
200 ml koffie
75 ml amaretto
300 gram lange vingerkoekjes

Bereidingswijze

- 1.** Mix de gepelde pistachenoten in de keukenrobot. Voeg de lichte room toe en mix tot een crème. Zet apart.
- 2.** Verdeel bakpapier over een rechthoekige vorm en laat aan alle kanten een stuk papier naar buiten hangen (zo kun je de tiramisu makkelijk uit de vorm halen). Mix de dooiers met de suiker tot een dikke crème. Voeg de mascarpone en de marsala toe. Klop nog 3 minuten.
- 3.** Klop de room stijf en voeg de pistachecrème toe. Voeg hier het mascarponemengsel aan toe. Klop de eiwitten stijf in een andere kom en spatel door het mascarponemengsel.
- 4.** Meng de afgekoelde koffie met de amaretto. Dompel de lange vingers in het koffiemengsel en leg een laag op de bodem van de vorm. Schep hierover 1/3 van de vulling. Maak nog een laag met lange vingers die je in de koffie hebt gedrenkt. Schep hierop opnieuw 1/3 van de vulling. Maak zo nog één laag. Laat een nacht opstijven in de koelkast. Werk af met extra pistachenoten.
- 5.** Haal uit de vorm en snij in vierkantjes.