



TIRAMISU MET KOFFIE EN LANGE VINGERS

Maak nu zelf deze overheerlijke Italiaanse tiramisu, bijvoorbeeld als perfecte afsluiting voor een heerlijk (kerst)diner!

INGREDIËNTEN (VOOR 6 PERSONEN)

- 1 kopje SENSEO® Espresso koffie
- 500 gr mascarpone
- 3 eiwitten (bij voorkeur gepasteuriseerd)
- 25 gr suiker
- 8 lange vingers
- 20 gr geraspte pure chocolade (voor de garnering)
- 12 blauwe bessen (voor de garnering)
- 6 koffieglaasjes





BEREIDING

STAP 1

Zet met behulp van de Intensity Select-optie een klein kopje SENSEO® Espresso koffie en laat dit afkoelen tot kamertemperatuur.

STAP 2

Klop de mascarpone met de suiker tot een luchtige massa waarin de suiker volledig opgelost is.

STAP 3

Klop de eiwitten stijf. Spatel ze voorzichtig door de mascarpone. Spatel ook de koude koffie erdoor, tot je een gladde mousse hebt.

STAP 4

Breek 5 lange vingers in stukken en verdeel deze over de koffieglaasjes.

STAP 5

Verdeel vervolgens de koffiemousse over de glaasjes en bestrooi ze met wat geraspte chocolade.

STAP 6

Garneer elk glaasje met twee blauwe bessen en zet tot slot in elk glaasje een halve lange vinger.

GENIETEN!