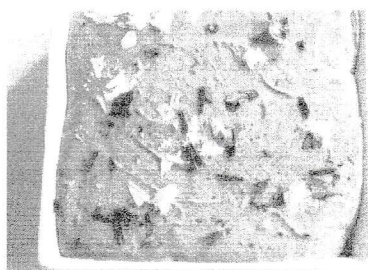


Romige chocoladetiramisu

Fluweelzachte mascarpone met vrolijk wit en puur chocoladeschaafsel. Deze versie van de Italiaanse klassieker wil je niet missen.



-  nagerecht
-  8 personen
-  595 kcal
-  25 min. bereiden
2 uur wachten

Ingrediënten

- 1 pakje lange vingers (pak 175 g)
- 250 ml sterke koffie
- 50 ml koffielikeur (Tia Maria, slijter)
- 4 eieren
- 75 g fijne kristalsuiker
- 500 g mascarpone (bakje à 250 g)
- 125 ml slagroom
- 100 g pure chocolade 72%
- 50 g witte chocolade

Keukenspullen

- vierkante schaal (20 x 20 cm)

Bereiden

1. Bedek de bodem van de schaal met 1/2 van de lange vingers. Meng de koffie met de likeur en schenk de helft over de lange vingers in de schaal. Splits de eieren en doe de eidooiers met 2/3 van de suiker in een kom. Klop tot een lichtgele crème. Doe de mascarpone in een ruime kom en roer los met een vork. Klop de slagroom stijf met de rest van de suiker. Meng de slagroom en eiercrème door de mascarpone.
2. Hang een kom in een pan kokend water. Zorg dat de kom het water net niet raakt. Breek de helft van de pure chocolade in stukjes en smelt in de kom, schep deze voorzichtig door het mascarponemengsel. Schenk de helft van het mengsel over de lange vingers. Doop de rest van de lange vingers 1 voor 1 ongeveer 1 sec. in de resterende koffie en leg ze in de schaal.
3. Schenk de rest van het mascarponemengsel in de schaal. Laat minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.
4. Schaaf de rest van de pure en witte chocolade over de tiramisu en serveer.

Bewaartip: Je kunt de tiramisu maximaal 1 dag van tevoren bereiden. Bewaar tot gebruik afgedekt in de koelkast.

Dieettip: Het gebruik van rauwe eieren wordt met het oog op salmonellabesmetting sterk afgeraden voor kwetsbare groepen, zoals kinderen tot 5 jaar, ouderen, zieken en zwangere vrouwen. Voor deze groepen zijn recepten met rauwe eieren niet geschikt.

Lekker van Albert Heijn: www.ah.nl/allerhande

allerhande^{ah}