



Tiramisu Truffels

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Italië

Gang: Dessert

Hoeveelheid: 15 stuks

Tijd: 30 minuten bereiden + 4 uur opstijven

Ingrediënten – Tiramisù Truffels

- 200 gram lange vingers
- 165 gram mascarpone
- 1 espresso, afgekoeld
- 1½ eetlepel instant espresso
- 1½ eetlepel poedersuiker
- 2 eetlepels Marsala, eventueel naar smaak iets meer
- 20–25 gram ongezoet cacaopoeder, om te bestuiven

Ingrediënten – Mascarponecrème

- 85 gram mascarpone
- 85 ml slagroom
- 20 gram poedersuiker
- ½ theelepel ongezoet cacaopoeder, ter garnering

Bereiding:

Espresso bereiden

- Zet een krachtige espresso en laat deze volledig afkoelen. De espresso moet koud zijn voordat je hem aan het mengsel toevoegt.

De basis maken

- Maal de lange vingers in een keukenmachine tot fijne kruimels. Voeg de mascarpone, afgekoelde espresso, instant espresso, poedersuiker en Marsala toe.
- Meng alles met een siliconen spatel tot een samenhangend, zacht maar stevig mengsel ontstaat. Het mengsel moet goed vormbaar zijn en niet aan je handen blijven plakken.
- Is het mengsel nog iets te droog, voeg dan een klein scheutje Marsala toe. Is het juist te zacht, voeg dan wat extra fijngemalen lange vingers toe.

Truffels vormen

- Verdeel het mengsel in 15 gelijke porties van ongeveer 25–30 gram.
- Rol iedere portie tussen je handpalmen tot een mooi compact balletje. Probeer de truffels allemaal ongeveer dezelfde grootte te geven; dat ziet er niet alleen mooier uit, maar zorgt ook voor een gelijkmatige structuur.

Afwerken met cacao

- Rol de truffels rondom door het ongezoete cacaopoeder.
- Schud overtollige cacao voorzichtig af en leg de truffels op een bord of schaal.

Rust geven

- Dek de truffels af en plaats ze minimaal 4 uur in de koelkast. Nog beter is het om ze een hele nacht te laten opstijven.
- Door deze rusttijd trekken koffie, Marsala en mascarpone mooi in de lange vingerkruimels en wordt de structuur steviger en romiger.

De mascarponecrème maken

- Doe de mascarpone, slagroom en poedersuiker in een kom.
- Klop het geheel met een garde of handmixer tot een luchtige, lobbige gebonden crème. Klop niet te lang; de crème moet zacht en romig blijven.
- Schep de mascarponecrème in een klein schaaltje en bestuif vlak voor het serveren met een heel dun laagje cacaopoeder.

Serveren

- Serveer de tiramisùtruffels goed gekoeld met de mascarponecrème en eventueel met kleine dessertprikkers.
- Haal de truffels ongeveer 10 minuten voor het serveren uit de koelkast. Dan komt de romigheid beter tot zijn recht en worden de aroma's van koffie, cacao en Marsala duidelijker.

Buon appetito!