# Tiramisu

**Niveau: Eenvoudig**

**Land van herkomst: Italië**

**Gang: Dessert**

**Hoeveelheid: 6 personen**

**Tijd: 30 minuten bereiding + minimaal 6 uur rusten**

**Ingrediënten:**

- **500 gram mascarpone**
- **4 verse eieren, gesplitst**
- **100 gram fijne kristalsuiker**
- **250 gram savoiardi (lange vingers)**
- **300 ml sterke espresso, afgekoeld**
- **2 el droge Marsala**
- **1 tl vanille-extract**
- **snufje zout**
- **cacaopoeder, voor de afwerking**

**Bereiding:**

### *1. De koffie*

- Zet een stevige espresso of sterke koffie en laat deze volledig afkoelen. Roer de Marsala erdoor.
- De koffie moet krachtig genoeg zijn om straks door de romige mascarpone heen te komen. Laat hem vooral niet warm zijn, want dan worden de savoiardi te zacht.

### *2. De mascarponecrème*

- Klop de eidooiers met de suiker tot een lichte, romige massa. Neem hier rustig de tijd voor; hoe luchtiger het mengsel, hoe mooier de uiteindelijke crème.
- Voeg de mascarpone en het vanille-extract toe en meng tot een gladde, fluweelzachte crème.
- Klop vervolgens de eiwitten met een klein snufje zout stijf. Spatel het opgeklopte eiwit voorzichtig in twee of drie delen door het mascarponemengsel. Doe dit met beleid: je wilt zoveel mogelijk lucht behouden.

### *3. De eerste laag*

- Doop iedere savoiardo **heel kort** in de afgekoelde espresso. Echt maar een seconde of twee per kant. De koek moet koffie opnemen, maar nog voldoende structuur houden.
- Leg een eerste laag savoiardi in een schaal.
- Verdeel daar ongeveer de helft van de mascarponecrème over.

### *4. De tweede laag*

- Herhaal met een tweede laag in koffie gedoopte savoiardi en verdeel de rest van de mascarponecrème erover.
- Strijk de bovenkant mooi glad.
- Dek de schaal af en zet de tiramisù minimaal **6 uur in de koelkast**, maar liever een hele nacht. Juist tijdens die rusttijd komen koffie, mascarpone en cacao prachtig samen.

### *5. Het moment suprême*

- Haal de tiramisù vlak voor het serveren uit de koelkast.
- Zeef er royaal een mooie laag **ongezoet cacaopoeder** over. Doe dit pas op het laatste moment, zodat de cacao mooi droog en intens van smaak blijft.
- Snijd de tiramisù voorzichtig aan en serveer hem goed gekoeld.

### *Mijn Passion4Food-tip*

- Gebruik verse, kwalitatief goede eieren en een mooie volle mascarpone. Dat proef je direct. En wees zuinig met het weken van de savoiardi. Een goede tiramisù moet zacht en romig zijn, maar wanneer de lange vingers volledig doorweekt raken, verdwijnt de mooie structuur.
- Nog één belangrijk detail: laat de tiramisù echt een nacht rusten als je de tijd hebt. De volgende dag is hij nóg lekkerder. De koffie heeft zich dan door de savoiardi verspreid en de mascarponecrème heeft precies de juiste stevigheid gekregen.
- En bij het serveren? Een klein kopje sterke espresso ernaast. Meer heeft deze klassieker eigenlijk niet nodig.