

BleierenRoom Tiramisu



INGREDIENTEN:

- **BleierenRoom 300gram**
- **Mascarpone 250gram**
- **3 eieren M/L**
- **1 pak lange vingers**
- **Cacaopoeder**
- **Koude koffie**

BENODIGDHEDEN:

- Schaal van ca. 20 x 20cm
- Een zeefje
- Grote mengkom
- Garde en spatel
- Mixer

Biologische pluimveehouderij
De Lankerenhof

BEREIDING:

Scheid de eieren en klop het eiwit stijf met een mixer.

Meng de BleierenRoom, Mascarpone en de eierdooiers tot een egale crème (gebruik hiervoor nooit een mixer).

Schep het eiwit er voorzichtig door tot het mengsel een egale luchtige massa is.

Leg de helft van de lange vingers kort in de koude koffie en bedek de bodem van de schaal met lange vingers.

Schep de helft van het mengsel over de lange vingers.

Bestrooi de bovenkant van het mengsel met behulp van het zeefje met een laagje cacaopoeder.

Herhaal stap 4 +5 +6, zodat je twee lagen in de schaal krijgt.

Bedek de schaal met vershoudfolie, maar zorg dat het de cacaopoeder niet raakt.

Laat het minimaal 2-3 uur in de koelkast opstijven.

Je kunt het ook in één-portie schaalpjes of glazen maken, dit is makkelijker met uitserveren.

Let op! Dit recept bevat rauwe eieren.