



Exclusieve kooklessen en workshops



Tirami Su

150 gram eiwit
150 gram eigeel
3 dl koffie
500 gram slagroom
10 gram gelatine (5 blaadjes)
3 x 50 gr suiker
250 gram mascarpone
1 dl amaretto
Lange vingers.

3 dl koffie met 50 gram suiker in koken tot je 150 dl koffie over houdt.
Gelatine in koud water weken en in de warme koffie oplossen en even koud laten worden.

De eiwitten in een vet vrij bak los kloppen en dan beetje voor beetje 50 gram suiker toevoegen maar steeds blijven kloppen tot dat de eiwitten stijf zijn.
De slagroom opkloppen tot yoghurt dikte.

Het eigeel met de laatste 50 gram suiker los kloppen en wit slaan.
Dan de mascarpone bij het eigeel en loskloppen. Dan de koffie bij het eigeel en mascarpone mengsel kloppen. Dan de eiwitten door dit mengsel spatelen en hierna de slagroom er door roeren.
Dit mengsel in de klaar gezette vormpjes storten.

Zie foto.