

NAGERECHT: TIRAMISÙ

Ingrediënten:

Gelatinerondjes

300	ml	koffie: zet sterke koffie!
4	g	agar-agar
25	G	suiker

Tiramisù

6		eidooiers
120	g	suiker
1		pot mascarpone (500 ml)
150	ml	Amaretto
3	bl	gelatine
500	ml	room (half geklopt)

Stokjes

300	g	suiker
70	ml	water
120	g	eiwit

cacaopoeder

Bereiding Gelatine rondjes:

- Kook de koffie op met 4 g agar en 25 g suiker, stort dit op een passende (bak)plaat. Laat bekoelen en steek er rondjes uit van diverse afmetingen;

Bereiding Tiramisù:

- Klop de eidooiers eerst goed los en voeg dan de suiker toe; klop op tot een ruban. Spatel de mascarpone er door.
- Warm de Amaretto op en los hierin de gelatine blaadjes op.
- Doe dit bij de ruban meng en meng er vervolgens de room door.
- Beplak nu de binnenzijde van 12 kleine wijnglazen met de rondjes ;
- Breng de mascarpone-Amaretto-massa voorzichtig over in 12 glaasjes;
- Zet koel weg tot gebruik.

Bereiding stokjes:

- Maak stokjes op de manier van merengue ca. 12 cm lang en 6 mm dik. (Bij de andere gerechten is een heleboel eiwit over!!)
- Kook de suiker op met het water tot 119 °C ;
- klop intussen het eiwit op en giet – zodra het suikerwater 119 °C is – dit suikerwater in een fijn straaltje bij terwijl je blijft kloppen!!
- Breng de massa over in een spuitzak en trek streepjes op een anti aanbak matje en zet in een voorverwarmde oven van ca 65 °C tot ze goed zijn.
- De stokjes kunnen – desgewenst – nog even worden afgebrand met de gasbrenner.

Uitserveren:

Haal de glaasjes met mascarponemengsel ½ uur voor uitserveren uit de koeling en strooi er wat cacaopoeder over.

Leg wat stokjes op de glaasjes.