Mmmmh!

Tiramisu minute

Ingrediënten

4 eigelen
200 g fijne suiker
300 g mascarpone
500 g verse room
40 cl koffie
40 g cacaopoeder
48 boudoirs (lange vingers)

Mensen: 10

Kooktijd 0 min.

Bereidingstijd 30 min.

Instructions

Gebruik een keukenrobot of elektrische mixer en klop de eigelen en de suiker langdurig op. Het mengsel moet dik worden maar toch vloeibaar blijven, en de suiker moet volledig opgelost zijn. Voeg de mascarpone en de room toe. Klop nogmaals (heel kort) op tot een homogeen geheel. Haal het mengsel door een zeef en giet in de houder van een sifon.

Draai een gaspatroon op de spuit, schud hard, draai een tweede gaspatroon erop en schud nogmaals hard. Laat een kwartier rusten in de koelkast.

Voor de afwerking:

Dompel de lange vingers in de koffie.

Leg ze op een bord, nappeer met het mascarponemengsel (houd de sifon helemaal verticaal bij het spuiten) en bestrooi met cacaopoeder om het geheel af te werken.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be