



## Tiramisu minute

### Ingrediënten

4 eieren  
200 g fijne suiker  
300 g mascarpone  
500 g verse room  
40 cl koffie  
40 g cacao poeder  
48 boudoirs (lange vingers)

**Mensen:** 10

**Kooktijd** 0 min.

**Bereidingstijd** 30 min.

### Instructions

Gebruik een keukenrobot of elektrische mixer en klop de eieren 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 cacao poeder om het geheel af te werken.

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

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

[www.lessecretsduchef.be](http://www.lessecretsduchef.be)