

# Tiramisu



## Nagerecht

pudding

**6 personen**

**Land:** Italië

**Bereidingstijd:** 140 minuten

**Seizoen:** Het hele jaar door



## Ingrediënten

- 6 eidooiers
- 250 gr suiker
- 500 gr mascarpone
- 30 savoiardi of lange vingers
- 300 ml sterke gezoete koffie
- 2 el bittere cacao

## Bereidingswijze

1. Klop het eigeel met de suiker tot een schuimige massa. Voeg de mascarpone toe zodat een soepele room ontstaat.
2. Doop de biscuits in de koffie en leg ze op een rond bord (de echte tiramisu van Le Beccherie is rond).

3. Verdeel de helft van de room gelijkmatig over de laag biscuits. Leg er vervolgens weer een laag in koffie gedrenkte biscuits op en daarna nog een laag mascarponeroom. Strooi er cacao overheen en zet de tiramisu minstens 2 uur in de koelkast om op te stijven.

## Tenslotte

Tiramisu Tiramisu is ontstaan in Treviso, waar aan het eind van de jaren zestig het restaurant Le Beccherie dit nagerecht een Venetiaanse benaming gaf: 'tirame su' (pep me op). En dit energierijke toetje is inderdaad een echte opkikker, het wordt immers met veel suiker en met eigeel bereidt. De grappige naam heeft bijgedragen aan de populariteit van dit toetje, dat nog altijd op de kaart staat van Le Beccherie, waar het nog altijd tweemaal per dag wordt klaargemaakt, voor de lunch en voor het diner. Bovenstaand recept is van chef kok Campeol van Le Beccherie Tiramisu is een even gezellig als makkelijk te maken nagerecht, omdat er geen kook- of bakwerk aan te pas komt. Er zijn lange vingers voor nodig - gedrenkt in koffie zodat ze zacht zijn - die in laagjes worden opgestapeld met daartussen met suiker en eieren opgeklopte mascarpone, waarna de koelkast het echte werk voor je doet. In Italië is tiramisu zo'n gewoon dessert dat het vooral thuis wordt gegeten. Elk gezin heeft zijn eigen recept. Nu een wat luchtiger variant van restaurant Golosi: **Tiramisu met marsala**. Klop met een garde 250 gr mascarpone en 40 gr suiker door 2 eigelen. Zet in de koelkast. Klop de 2 eiwitten stijf en voeg het voorzichtig aan dit mengsel toe. Klop 100 ml slagroom stijf en spatel deze door het mengsel heen. Drenk 150 gr lange vingers in 250 ml lauwe espresso koffie met 100 ml marsala wijn en leg ze dicht tegen elkaar aan in een schaal met een hoge rand. Schep er een laag room overheen, weer een laag biscuits en ten slotte nog een laag room. Dek de schaal af met plasticfolie en laat de tiramisu 2 uur in de koelkast opstijven. Strooi er bij het opdienen door een zeefje wat cacaopoeder overheen. Yolanda van de Jagt zegt in haar prachtige kookboek "Hollandse kramen" waarin ze laat zien hoe gevarieerd en mooi het aanbod van de Hollandse markten is, het volgende: 'Lange tijd had iedereen het wel een beetje gehad met die goeie ouwe tiramisu, maar nu zie je 'm overal weer terug op de kaart. Zelf heb ik trouwens nooit last gehad van een 'overdosis'. Ik hou wel van dat zachte, beetje uitgezakte op je bord. Op de boerenmarkt kocht ik volle, dikke vla en zag toen iets verderop zoete bramen liggen. Zo ontstond weer een nieuw recept.' **Tiramisu met vla** voor **8** personen. Klop met de mixer 250 gr mascarpone luchtig met 50 gr basterdsuiker en 50 ml vers geperst sinaasappelsap. Strijk de mascarpone uit over de bodem van een schaal van 20 x 20 cm. Klop in een andere kom 100 ml slagroom half stijf. Schenk 125 ml vers geperst sinaasappelsap in een diep bord. Wentel 12 lange vingers één voor één rond in het sap en leg ze naast elkaar op de laag mascarpone. Druk de koeklaag een beetje in de mascarpone en verdeel 200 gr zoete bramen erover. Strijk 200 ml vanillevla erover uit en maak met de slagroom een laatste laag in de schaal. Dek af met vershoudfolie en plaats deze Hollandse versie van tiramisu tot gebruik enige uren in de koelkast. Neem de schaal uit de koelkast en bestrooi de bovenkant met behulp van een zeefje of strooibus gelijkmatig met 2 el cacao. Schep op ieder bord een grote lepel bramentiramisu en serveer er eventueel een bolletje vanilleroomijs bij.