

Tiramisu



De boodschappen

- 4 vrije uitloop eieren
- 150 gram fijne suiker
- 150 gram zelfrijzend bakmeel
- **of een pak lange vingers**
- 15 gram oploskoffie
- 150 ml kokend water
- 350 ml slagroom
- 500 gram mascarpone
- 50 gram poedersuiker
- 45 gram cacao
- 50 gram pure chocolade

Madelief maakt tiramisu, een van haar favoriete desserts en dat kan ze goed! De cake kan simpel vervangen worden door biscotti of lange vingers, dan is de tiramisu helemaal snel klaar. Maar Madelief wil later een taart&cupcakes winkel openen dus zij bakt liever zelf cake :)

Breek de eieren in de kom, voeg de suiker toe en klop de eieren met de suiker dik. De klopper trekt een spoor in de mix.

Weeg het zelfrijzend bakmeel af, zeef het bij de eier-mix en schep het luchtig door elkaar.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Vet het bakblik in, giet het beslag in de bakvorm en zet het bakblik in het midden van de oven.

Bak de cake in 15-20 minuten gaar, de cake is gerezen en voelt verend aan als je er op drukt.

Laat de cake eerst tien minuten in het bakblik afkoelen. Daarna zonder blik op een rek.

Doe de oploskoffie in een kopje, meet het kokende water af en roer water en koffie door elkaar.

Klop the mascarpone los, voeg de slagroom en de suiker toe en klop het samen stijf maar luchtig.

Snij de cake horizontaal in de helft, gebruik je lange vingers dan breek je ze in stukjes en maak je daar bodempjes van.

Steek bodempjes uit de cake en sprenkel er koffie op.

Schep vulling op de bodempjes en maak om en om laagjes.

Eindig met de mascarpone-mix en strijk de toplaag glad met een spatel.

Zeef er cacao op en rasp daar bovenop chocolade.

Nu is Madelief tevreden, de tiramisu ziet er heerlijk uit en smaakt toch lekker!

Tiramisu



Shoppinglist

4 free range eggs
150 g caster sugar
150 g self-raising flour
or a packet of lady fingers
15 gram of instant coffee
150 ml boiling water
500 gram mascarpone
350 ml double cream
50 gram icing sugar
45 gram cocoa
50 gram dark chocolate

Madelief makes Tiramisu, one of her favorite desserts, and she's good at it!

The cake can be easily replaced with biscotti or ladyfingers, then your tiramisu is even sooner ready to eat. But in the future Madelief wants to open her own cake&cupcakes shop so she prefers to bake the cake herself :)

How to make tiramisu

Break the eggs into the bowl and add the sugar.
Beat the eggs with the sugar until thick, the whisks will pull a track in the mix.
Weigh the flour, sift it in the egg-mix and fold it in lightly.

Preheat the oven to 180 ° C.

Grease the baking tin and pour the batter into the prepared tin.
Place the tin in the middle of the oven.
Bake the cake for 15-20 minutes, the cake must have risen and feel springy to the touch.
Let the cake cool in the pan for the first ten minutes, then on a wire rack.

Put the instant coffee in a cup, measure the boiling water and stir water and coffee together.
Beat the mascarpone loose, add the cream and sugar and whisk together until it's stiff but airy.

Cut the cake in half horizontally, if you use Lady fingers break them into pieces.

Cut circles out of the cake and sprinkle them with coffee.
Cover the cake circles with the mascarpone mix and make alternately layers of cake and mascarpone mix.
End with the mascarpone mix and strike the top layer smooth.
Sift cocoa over it and grate chocolate over the cocoa.

Now Madelief is satisfied! The tiramisu looks and tastes delicious.