

## Tiramisu, het Italiaanse dessert / Tiramisu, the Italian dessert



### De boodschappen voor 8 personen

- 3 kopjes sterke espresso
- 45 gram fijne suiker
- 60 ml Amaretto
- 2 vrije uitloop eieren
- 250 gram mascarpone
- 250 ml slagroom
- Amaretti koekjes
- cacao om mee te bestrooien

*recept: Gino D'Acampo*

**Een favoriet dessert van de Snazzie koks en kokmaatjes is tiramisu** op de klassieke manier. Dit recept (met enkele kleine aanpassingen) is van Gino D'Acampo, hij is een van de BBC chefs. Ook een favoriete kok van ons omdat hij - net als wij - van nonsense koken houdt ;D (Je kunt voor kleine koks de alcohol weg laten).

### Zo maak je klassiek Italiaanse tiramisu

Giet de espresso in een kom en voeg er de helft van de Amaretto aan toe.

Doe de suiker in een tweede kom en scheid de dooiers van de eiwitten.

Klop de suiker met de dooiers in drie minuten dik en licht van kleur.

Klop de mascarpone los en luchtig met de mixer.

Nu heb je drie kommen klaar staan met koffie, ei en mascarpone.

Pak een vierde kom en klop daarin de eiwitten stijf.

Neem nog een vijfde kom voor de slagroom, Klop met een mixer de slagroom stijf.

Schep de eigeel-mix bij de mascarpone, mix het snel samen en luchtig.

Voeg de room & het restant likeur toe, schep het doorelkaar met een metalen lepel, niet meer mixen! Tenslotte schep je de eiwitten door het mengsel.

Week de koekjes in de koffie/likeur. Vul bakjes met laagjes om&om, begin met koekjes en eindig met room. Strijk de bovenkant netjes glad.

Zeef cacao over de bakjes en zet de tiramisu minimaal 2 uur (liever een nacht zodat de smaken optimaal blenden), in de ijskast om op te stijven.

## Tiramisu, het Italiaanse dessert / Tiramisu, the Italian dessert



### Shopping list for 8 people

- 3 cups strong espresso
- 45g caster sugar
- 60ml Amaretto
- 2 free range eggs
- 250g mascarpone
- 250ml double cream
- Amaretti biscuits
- cocoa to dust with

*Recipe: Gino d'Acampo*

**A favorite dessert from the Snazzie cooks and mini-cooks is tiramisu in the traditional way.** This recipe (with minor modifications) is by Gino D'Acampo, he is one of the BBC chefs. Also a favorite chef of ours because he likes no-nonsense cooking, just like we do ;D (You can leave out the alcohol for mini-cooks).

Pour the espresso into a bowl and add half the Amaretto to it.

Put the sugar in a second bowl and separate the yolks from the egg whites.

Beat the sugar with the egg yolks in three minutes thick and pale.

Beat the mascarpone fluffy in a big bowl, the third.

Now you have three bowls, coffee, egg and mascarpone.

Get a fourth bowl out and beat the egg whites stiff in it.

Take a fifth bowl for the double cream, mix the double cream until you get stiff peaks.

Spoon the egg yolk mixture into the mascarpone, mix it quickly fluffy and combined.

Add the cream and the left over liqueur, fold it in with a metal spoon, do not mix!

Finally you fold the egg whites into the mixture.

Soak the cookies in the coffee/liqueur.

Fill little bowls with alternate layers, start with cookies and end with cream.

Smoothen the top neatly and sieve some cocoa on top.

Place the Tiramisu at least 2 hours, (preferably overnight for the flavours to blend) in the fridge to stiffen.