



Hocras
40 JAAR!

Na gerecht



Tiramisu met witte chocolade

Tiramisu

met witte chocolade

Benodigheden

(Nagerecht voor 4 personen)

Tiramisu:

170 gr mascarpone

60 ml eigeel

60 ml eiwit

85 gr lange vingers

85 gr chocoladecallets, wit

8 gr cacao poeder

60 gr oploskoffie (Nescafé)

60 ml marsalawijn

60 gr kristalsuiker

water

Mise en place & handelingen

Breng 50 ml water, de marsala en de oploskoffie aan de kook. Haal een deel van de lange vingers hierdoor en leg ze op de bodem van een vorm (bakpapier of folie in de gewenste vorm gevouwen).

Sla één deel van de suiker met het eiwit op, tot het wit en piekvormig wordt. Sla het andere deel van de suiker op met het eigeel, tot het gebonden maar wel luchtig is.

Smelt de witte chocoladecallets au-bain-marie en spatel hier voorzichtig het opgeklopte eiwit, eigeel en de mascarpone door (let op dat het niet te warm wordt en gaat schiften).

Stort het mengsel op de lange vingers. Haal weer een deel van de lange vingers door het koffie/marsalamengsel en leg deze op het mengsel in de vorm. Herhaal dit tot de gewenste hoogte is bereikt.

Laat de tiramisu 24 uur opstijven in de koelkast en strooi er dan wat cacao poeder over.

Bordopmaak

Verwijder de vorm en snij de tiramisu op het gewenste formaat.

Wijnadvies!

Muscat Beaumes de Venise

DOMAINE DE LA PIGEADE

Frankrijk

fles 50 cl

08.302.25

peren, druiven, elegant zoet, frisse tonen



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras