

Tiramisu zonder ei

Ingrédients

- 500g mascarpone
- 400g room op 35% vetgehalte
- 100g suiker

Préparation

1. Nadat ik al een tijdje geen nieuw recept had gepubliceerd, ben ik terug met een wat speciale tiramisu omdat het zonder rauwe eieren is, dus geschikt voor iedereen, inclusief zwangere vrouwen en jonge kinderen.
2. Het recept is extreem eenvoudig, vooral als je koekjes uit de winkel gebruikt, en hoewel de textuur anders is dan klassieke tiramisu (deze is steviger), is dit dessert niet minder heerlijk. Ingrediënten : Ik heb het cacaopoeder van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affiliate).
3. Maak de mascarpone los met een garde.
4. Klop de room op tot een niet al te stevige slagroom, terwijl je de suiker toevoegt.
5. Meng de twee bereidingen voorzichtig, en ga verder met de opbouw.
6. Doop de koekjes enkele seconden in de niet te warme koffie, verdeel deze dan over de bodem van een schaal.
7. Bedek met de helft van de room, herhaal dan: nog een laag koekjes, dan de rest van de room (ik heb er een beetje van apart gehouden om op te spuiten).
8. Plaats de tiramisu minimaal 2 tot 3 uur in de koelkast.
9. Bestrooi bij het serveren met cacaopoeder en geniet ervan!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com