

Hazelnoot en koffie tiramisu

Ingrédients

- 3 eieren
- 70g suiker
- 500g mascarpone
- 100g hazelnootpasta
- 200ml espresso

Préparation

1. Na de klassieke tiramisu, de zonder rauwe eieren, de van Karim Bourgi, de taartversie, heb ik een paar weken geleden de pistache tiramisu gemaakt... dus het was tijd om ook de hazelnootversie te maken!
2. Met koffie natuurlijk, omdat ik deze combinatie geweldig vind, maar je kunt ook een hazelnootdoordrenking maken volgens het model van de pistache als je dat niet lekker vindt; je kunt ook het recept voor de tiramisu-crème zonder rauwe eieren aanpassen als het recept bedoeld is voor zwangere vrouwen of jonge kinderen. Anders is het recept heel eenvoudig en snel te maken, maar je moet een beetje geduld hebben en het een paar uur in de koelkast laten staan voordat je ervan kunt genieten!
3. Ingrediënten : Ik heb hazelnootpasta en de koffie van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).
4. Bereidingstijd: 20 minuten + koeltijd Voor 8 personen: Ingrediënten : Ongeveer dertig lange vingers 3 eieren suiker mascarpone hazelnootpasta espresso QS gehakte hazelnoten Recept : Scheiding de eiwitten van de dooiers.
5. Klop de dooiers met suiker tot ze wit zijn, voeg dan de mascarpone en de hazelnootpasta toe en klop tot je een homogene crème hebt.
6. Klop vervolgens de eiwitten met de resterende suiker tot ze stevig zijn, en voeg ze voorzichtig toe aan het vorige mengsel met een spatel.
7. Ga nu verder met de opbouw: doop de lange vingers in de warme koffie en leg ze op de bodem van je schaal.
8. Giet vervolgens de helft van de mascarpone/hazelnootcrème erover, strijk de bovenkant glad en herhaal: een laag doordrenkte koekjes, dan de rest van de crème (ik heb een paar hele hazelnoten tussen de verschillende lagen toegevoegd).
9. Plaats de tiramisu vervolgens minimaal 4 uur in de koelkast, en bestrooi hem met ongezoet cacaopoeder en gehakte hazelnoten voordat je ervan geniet!