Onze winkel Eext

# Tiramisu

**4 personen**

**Ingrediënten:**

* 350 ml espresso
* 110 g suiker
* 4 eierdooiers
* 500 g mascarpone
* 200 g lange vingers
* 2 el cacaopoeder

**Bereiden:**

1. Los 2 theelepels suiker op in de nog warme espresso en laat hem afkoelen. Klop de eierdooiers met de resterende suiker luchtig. Vouw vervolgens de mascarpone er in.
2. Doop de ene helft van de lange vingers achter elkaar in de espresso en doe in een ovenschaal en bestrijk met de helft van de room. Doop de andere helft van de lange vingers in espresso en leg op de room en bestrijk met de overgebleven room. Koel tiramisu, in de koelkast voor een periode van ongeveer 4 uur. Zeef de cacao voor het opdienen over de room.