

## TIRAMISU

Je dacht misschien dat tiramisu al eeuwen bestond? Niet dus.

Aldo Campeol, de man die in 1972 met zijn Alba en chef Roberto Linguanotto het recept bedacht en op het menu van Le Beccherie in Treviso zette, is overleden eind 2021 overleden.

Benodigdheden : voor **4** personen

6	st	Eieren
500	gr	Mascarpone
2	tassen	Koffie
70	gr	Cacaopoeder
1-2	pakjes	Lange vingers. (boudoirekoekjes)
2	el	Amaretto
120	gr	Suiker

Bereidingstijd: 20 minuten + 1 nacht in de koelkast

### Werkwijze :

Scheid zes eieren.

Klop in een schone kom de eiwitten stijf. Zet apart

Voeg 120 gram suiker bij de eierdooiers en klop tot een ruban. Dat is een lichte romige massa.

Voeg daar de mascarpone bij. Meng goed.

Schep de eiwitten voorzichtig door het dooiermengsel.

Giet 2 tassen, sterke koffie in een diep bord, meng er twee of drie eetlepels Amaretto door.

Neem een schaal of 6 glazen en schep een beetje van het mengsel op de bodem.

Doop 1 pakje boudoirekoekjes een voor een even in de koffie en bedek daar de crème mee.

Je kan hier eventueel am een beetje cacaopoeder over strooien

Verdeel er dan de helft van de crème over.

Voeg dan nog een laagje koekjes over de crème.

En vul verder aan met de crème.

Laat minstens drie uur, maar liefst langer opstijven in de ,koelkast.

Voor het opdienen kan je er nog cacaopoeder over strooien.

Gemakkelijk, lekkerr, (bijna) lust het.

Smakelijk.

=====