**Tiramisu**

Nodig:

6 eieren

2 eetlepels bittere cacao

30 lange vingers

500 gram mascarpone

250 gram suiker

300 ml sterke koffie

Een scheut amaretto

Bereiding:

Scheidt het eigeel van de eidooiers, klop het eigeel samen met de suiker tot het begint te schuimen. Schep de mascarpone er doorheen zodat een stevige maar toch soepele room ontstaat (ook in de keukenmachine). Zet ondertussen de sterke koffie en laat deze afkoeling, giet een scheut amaretto door de koffie. Doop de lange vingers in de koffie en zorg dat ze goed doordrenkt zijn. Leg ze op de bodem van een schaal of bord. Verspreid ongeveer de helft van de mascarponeroom gelijkmatig over de eerste laag van de lange vingers. Leg nog een met koffie doordrenkte laag lange vingers op de mascarponeroom. Verdeel de rest van de room over de bovenste laag lange vingers.

Dek de tiramisu af en laat deze minimaal een paar uur in de koelkast staan zodat hij mooi kan opstijven. Het beste is om hem een hele nacht of in ieder geval meer dan 8 uur te laten opstijven. Strooi vlak voor het serveren de bittere cacao over de tiramisu, bij het strooien is het mogelijk om leuke vormpjes te maken met de cacao.