



MASCOPONE **EN** **EIEREN,** **ESPRESSO** **EN** **MARSALA**

500 g **Mascarpone**
200 ml **Slagroom**
4 **Eieren**
80 g **Suiker**
300 g **Savoirdi**
500 ml **Espresso**
200 ml **Marsala**

5 eetlepels **Cacaopoeder**

Tiramisu

Klop met een garde de mascarpone en de suiker door het eigeel. Zet in de koelkast. Klop het eiwit stijf en voeg het voorzichtig aan dit mengsel toe. Klop de slagroom stijf en spatel deze door het mengsel heen. Drink de biscuits in de lauwe koffie met de marsala. Vul dessertbakjes op de bodem met de Savoirdi. Schep er een laag room overheen, weer een laag biscuits en ten slotte nog een laag room. Dek de schaal af met plasticfolie en laat de tiramisu 2 uur in de koelkast opstijven.

Opdienen

Strooi er bij het opdienen door een zeefje wat cacaopoeder overheen