

Tiramisu met Bailey's

Ingrediënten

500 g mascarpone
3 dl koffie
2 dl bailey's cream the original
2 ei
75 g suiker
2 etl cacao poeder
400 g boudoirs

Bereidingswijze

- Meng de koude koffie met 1,75dl Bailey's.
- Leg de boudoirs even in dit mengsel en schik ze vervolgens in een schaal.
- Klop de 2 eidooiers en de suiker tot een bleek mengsel (en ruban).
- Klop 1 eiwit stijf.
- Meng de ruban samen met de resterende Bailey's en voeg de marscarpone toe.
- Spatel er het eiwit onder.
- Bedek de boudoirs met de helft van het mascarpone-mengsel.
- Week voor een tweede maal een aantal boudoirs en maak een tweede laag.
- Giet vervolgens de rest van het mascarpone-mengsel over de boudoir.
- Afwerken met cacao poeder.

Tiramisu met Bailey's

Tip!

Wanneer men de bailey's door bijvoorbeeld sinaasappellikeur vervangt kan men de tiramisu afwerken met zeste van sinaasappel.

Aangezien Tiramisu niet gekookt of gebakken wordt zal de alcohol nog steeds aanwezig zijn.