



# Espresso Martini tiramisu



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

4 eieren  
1 theelepel vanille-extract  
115 gram bloem (gezeefd)  
125 gram suiker  
1 eetlepel de café, soluble  
200 ml kokend water  
4 eetlepels wodka  
4 eetlepels koffielikeur  
400 ml volle room  
250 gram mascarpone  
120 gram bloedsuiker  
60 gram amarettikoekjes (of lange vingers)  
20 gram cacaopoeder

## Bereidingswijze

- 1.** Splits de eieren. Klop de dooiers met het vanille-extract en de helft van de suiker gedurende 5 minuten tot een bleek, romig mengsel. Klop in een andere kom de eiwitten stijf en voeg beetje bij beetje de rest van de suiker toe. Spatel de eiwitten voorzichtig door het dooiermengsel. Voeg de gezeefde bloem toe en meng opnieuw.
- 2.** Beboter een ronde springvorm van 20 cm doorsnede en bekleed met bakpapier. Schep het deeg hierin en bak de cake ± 35 minuten in een op 170 °C voorverwarmde oven. Check met een satéprikker of de cake gaar is. Laat 10 minuten afkoelen in de vorm. Stort uit op een rooster en laat volledig afkoelen. Snij de cake met een groot keukenmes in drie gelijke plakken.
- 3.** Meng het koffiepoeier met 200 ml kokend water en laat afkoelen. Voeg de koffielikeur en de wodka toe. Bestrijk vervolgens de drie plakken cake aan beide kanten met de koffie.



- 4.** Meng in een kom een beetje van de room met de mascarpone en de bloedsuiker tot een glad mengsel. Voeg de rest van de room toe. Meng goed tot je een lichtjes opgesteven mengsel hebt.
- 5.** Verkruimel in de keukenrobot de koekjes met de helft van het cacaopoeder.
- 6.** Neem een hoge glazen kom waarin een volledige plak cake past. Leg één plak cake op de bodem. Verdeel hierover de helft van het roommengsel en bestrooi met de helft van de koekjeskruimels. Leg hierop een tweede plak cake en verdeel de rest van het roommengsel en de kruimels hierover. Eindig met de laatste plak cake en de rest van het gezeefde cacaopoeder.