Tiramisumousse

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

4 eieren (gesplitst)
75 gram suiker
250 gram mascarpone
1 vanillestokje (doormidden gesneden en uitgeschraapt)
2 1⁄2 deciliter zeer sterke koffie (afgekoeld)
1⁄2 deciliter whisky (of amarettto)
24 boudoirkoekjes
3 eetlepels cacaopoeder

Bereidingswijze

1. **Mix de eidooiers met de suiker tot een bleke, luchtige crème. Voeg de mascarpone en het merg van het vanillestokje toe en mix nog even door.**

2. **Klop in een andere kom de eiwitten stijf en spatel ze voorzichtig door het mascarponemengsel.**

3. **Meng in een ondiep schaaltje de koffie met de whisky. Neem een rechthoekige, diepe schaal of zes glazen schaaltjes. Dompel de helft van de boudoirkoekjes één voor één in het koffiemengsel en leg ze op de bodem van de schaal of de glazen schaaltjes. Verdeel hierover de helft van het mascarponemengsel. Dompel nu de rest van de koekjes in het koffiemengsel en leg ze erbovenop. Schep nu de rest van het mascarponemengsel erover.**

4. **Werk af met gezeefd cacaopoeder. Laat de tiramisu minstens enkele uren, maar het liefst een nacht opstijven in de koelkast.**