



Tiramisu met pepernoten en pure chocolade



Nagerecht, 1,5 UUR + MINIMAAL 8 UUR WACHTTIJD, 10 porties, **

Deze tiramisu met pepernoten is leuk voor met sinterklaas en smaakt gegarandeerd heerlijk!

Ingredienten

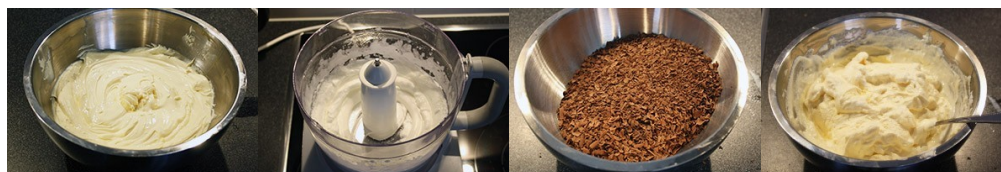
4 eieren
3 eetlepels suiker
500 gr mascarpone
700 gr pepernoten
75 gr pure chocolade
Een grote mok sterke koffie
Een scheut licor 43

Materialen

Keukenmachine
Grote ovenschaal

Bereiding

Split 4 eieren en vang het eigeel en eiwit op in aparte kommetjes. Klop het eigeel, de suiker en de mascarpone met een garde in een grote kom. Klop het eiwit met een keukenmachine net zolang tot het stijf is en je de bak op zijn kop kunt houden. Spatel het geklopte eiwit voorzichtig door het mascarponemengsel.



Doe dit met de hand, anders wordt de tiramisu straks niet stevig genoeg. Rasp de pure chocolade tot kleine vlokken. Zet een grote mok sterke koffie en laat dit afkoelen (zet het eventueel eventjes in de vriezer). Schenk de afgekoelde koffie in een diep bord en doe er een scheut licor 43 bij. Dompel de pepernoten onder in de koffie en leg de bodem van de ovenschaal vol met de pepernoten. Houd de pepernoten niet te lang in de koffie, anders vallen ze uit elkaar.



Als de bodem van de ovenschaal bedekt is met pepernoten, is het tijd om 1/3 van het mascarpone mengsel eroverheen te smeren. Een dun laagje is dus genoeg. Strooi hierna een laag van de chocoladevlokken eroverheen. Herhaal deze stappen nog 2 keer en eindig met de chocoladevlokken. Maak de tiramisu voor het serveren af door er gebrokkelde pepernoten overheen te strooien.