

Kersttoetje

Ingrediënten:

4 versie eieren
100 gram suiker
250 gram mascarpone
10 gram poedersuiker
1 citroen
1 pak Lange Vingers
Klein pak chocolademelk
Pak Kinderreepjes

Benodigdheden:

2 grote kommen
Elektrische mixer met gardes
Grote lepel
Ovenschaal
Snijplankje
Groot mes

(Haal alle ingrediënten minimaal 1 uur van te voren uit de koelkast)

1. Lees eerst rustig alle stappen door
2. Zorg dat je werkplek schoon en ruim is
3. Zet alle benodigdheden en ingrediënten klaar. Weeg alles alvast af
4. Was je handen
5. Maak een grote kom en de gardes van de handmixer vetvrij door wat druppeltjes citroen op keukenpapier te druppelen. Maak met het vochtige keukenpapier de kom en gardes schoon
6. In deze vetvrije kom mogen straks de eiwitten. De andere grote kom is voor het eigeel
7. Scheid de eieren. Wees voorzichtig, het eigeel mag absoluut niet bij het eiwit komen!
8. Zet de kom met eigeel even opzij
9. Klop dan het eiwit goed schuimig met de elektrische mixer. Dit kan eventjes duren. Het moeten stijve pieken zijn. Trucje om te kijken of het goed gelukt is; hou de kom op z'n kop, de eiwitten mogen er niet uitvallen
10. Klop het eigeel schuimig samen met 100 gram suiker
11. Het bakje mascarpone mag helemaal bij het eigeel. Mix met dezelfde mixer het eigeel met de mascarpone totdat er geen klontjes in zitten
12. Meng de eiwitten voorzichtig met het eigeel. Rustig aan, je wilt het mengsel zo luchtig mogelijk houden! Daarna mag dit mengsel even in de koelkast
13. Giet de chocolademelk in een bakje en doop de Lange Vingers één voor één in de chocolademelk. Leg ze in een ovenschaal met het suikerlaagje naar beneden
14. Zodra de bodem gevuld is met lange vingers mag het ei/suiker mengsel eroverheen.
15. Hak de Kinderchocolade in fijne stukjes en strooi deze over de tiramisu
16. Zet de ovenschaal afgedekt met aluminium folie in de koelkast
17. Laat de tiramisu één nachtje in de koelkast staan en voila, geniet ervan!!

Eet smakelijk!

