

Tiramisu 2.0



Ingredienten

Voor de biscuit cuillere of lange vingers:

- 40 g eigeel
- 60 g Suiker
- 60 g eiwit
- 60 g bloem
- 5 g Maizena
- 50 g espresso
- 10 g amaretto

Voor de mascarponemousse:

- 8 g gelatinepoeder
- 40 g Water
- 80 g eigeel
- 120 g Suiker
- 200 g Melk
- 1 vanillestokje
- 400 g room 40%
- 300 g mascarpone

Voor de meringue:

- 50 g eiwit
- 50 g Suiker
- 50 g Poedersuiker
- cacaopoeder

Voor de Amaretto-jelly:

- 5 g gelatinepoeder

- 25 g Water
- 170 g amaretto
- 40 g Suiker

Voor de chocoladespongecake:

- 100 g ei
- 40 g Suiker
- 10 g cacaopoeder
- 60 g Melk
- 20 g bloem

Bereiding

Recept voor 8 personen.

Voor de biscuit cuillère of lange vingers:

1. Verwarm de oven voor op 180° C hetelucht en bekleed een bakplaat.
2. Klop het eigeel met de helft van de suiker kort los.
3. Klop het eiwit stijf in de staande mixer, voeg de rest van de suiker in enkele keren toe wanneer het eiwit bijna stijf is.
4. Spatel het opgeklopte eiwit onder de eigeelmasse. Zeef de bloem en de maizena boven het beslag en spatel het onder elkaar.
5. Doe het beslag in een spuitzak met een glad spuitmondje en spuit lange vingers op de bakplaat.
6. Bak de lange vingers ca. 15 min af in de oven. Laat volledig afkoelen op een rooster.

Voor de mascarponemousse:

1. Doe het gelatinepoeder in koud water, roer goed door en zet 15 min in de koelkast.
2. Maak een crème anglaise. Doe hiervoor het eigeel in een mengkom met de helft van de suiker en roer goed door met een garde.
3. Breng de melk met de rest van de suiker en het vanillemerg in een steelpan aan de kook.
4. Schenk een derde van de warme melk op het eigeelmengsel en roer goed door. Schenk alles terug in de steelpan en verwarm het al roerend op een zacht vuur tot 83° C.
5. Neem de steelpan van het vuur, voeg de geweekte gelatine toe en roer goed door.
6. Laat de crème anglaise afkoelen tot 25° C.
7. Klop de room op tot een chantilly en spatel ze samen met de mascarpone in 2 keer onder de crème anglaise.
8. Vul de siliconen vormen voor twee derde met de mascarponemousse. Dip de lange vingers kort in de espresso met de amaretto en dek de mousse af met een lange vinger.
9. Strijk de overtollige mousse af met een paletmes.
10. Vries de mousse minimaal 4 uur in tot ze bevroren is.

Voor de meringue:

1. Verwarm de oven voor op 100° C hetelucht en bekleed een bakplaat met bakpapier of een siliconen bakmat.
2. Klop het eiwit stijf in de keukenrobot, voeg de suiker in enkele keren toe wanneer het eiwit bijna stijf is.

3. Zeef de poedersuiker bij de meringue en spatel eronder. Smeer de meringue dun uit op de bakplaat en bestrooi met wat cacao poeder.
4. Laat de meringue 1 uur en 30 min drogen in de oven.
5. Breek de meringue in stukken.

Voor de Amaretto-jelly:

1. Doe het gelatinepoeder in koud water, roer goed door en zet 15 min in de koelkast.
2. Breng 30 g van de Amaretto met de suiker in een steelpan aan de kook.
3. Neem de steelpan van het vuur, voeg de geweekte gelatine toe en roer goed door.
4. Voeg de rest van de Amaretto toe.
5. Laat volledig opstijven in een lage schaal in de koelkast.

Voor de chocoladespongecake:

1. Mix alle ingrediënten met een staafmixer tot een gladde massa. Zeef het beslag en doe dit in een een sifonfles met slagroom patronen en zet onder druk.
2. Spuit het beslag tot de helft in de kartonnen koffiebekers en bak 50 sec in de magnetron op 900 watt.
3. Laat de spongecake ondersteboven afkoelen en neem nadien de cake eruit met behulp van een vork.

Afwerking:

1. Ontvorm de mascaronemousse en zet op het bord. Laat helemaal ontdooien.
2. Snijd de Amaretto-jelly in vierkante blokjes.
3. Dresseer het bord met alle elementen.