

## TIRAMISU UIT HET JEZUIETENKLOOSTER IN BOLZANO (ITALIE)

Nodig voor vier personen:

1 pak lange vingers  
1 bakje mascarpone (250 gram)  
3 eieren  
2 zakjes vanillesuiker  
3 volle eetlepels witte basterdsuiker  
2 kopjes zeer sterke koffie  
6 volle eetlepels advocaat  
cacaopoeder

Zet zeer sterke koffie.

Leg de helft van de lange vingers in een platte schaal met de besuikerde kant naar beneden.

Bestrijk de lange vingers met de helft van de koffie.

Scheid de eieren en klop de eiwitten zeer stijf (de eidooiers worden niet gebruikt).

Roer de mascarpone, de suiker, de vanillesuiker en de advocaat door elkaar totdat de suiker is opgelost.

Roer de stijfgeklopte eiwitten heel voorzichtig door dit mengsel.

Verdeel de helft van dit mengsel over de lange vingers.

Leg hierop de andere helft van de lange vingers, bestrijk deze met de rest van de koffie en verdeel hierover de rest van het mascarpone-mengsel.

Zet de tiramisu vier uur in de koelkast.

Strooi voor het opdienen wat cacaopoeder over de tiramisu, bijvoorbeeld met een theezeefje.