

Ingrediënten

INGREDIËNTEN

ALLES DEELGERECHT RAYON

aantal personen: 4 - +

mascarpone 500 g

suiker 125 g

volle room (+40% vetgehalte) 25 cl

boudoir (lange vingers) 1 pakje

Bastognekoekje of
speculooskoekjes 200 g

amaretto 1 scheutje

sterke koffie 1 kopje

boter 75 g

gelatine (ong. 3,5 g/stuk) 6 blaadjes

ongezoet cacaopoeder

BENODIGDHEDEN

een bakblik (springvorm) met hoge rand (diameter ca. 22-24c), wat bakpapier, een blender (of staafmixer), een keukenmachine

Recept

VOORAF

6 blaadjes gelatine (ong. 3,5 g/stuk)

1 Week de gelatineblaadjes in een potje met koud water.

TIP

Tip: Het gewicht van gelatineblaadjes kan nogal verschillen. Jeroen gebruikt blaadjes van ISFI die zo'n 3,5 g wegen per stuk. Gebruik je een ander merk, hou er dan rekening mee dat je in het totaal ongeveer evenveel gelatine hebt.

DE TAARTBODEM

75 g boter, 1 kopje sterke koffie, 1 scheutje amaretto, 200 g Bastognekoekje of speculooskoekjes, 1 pakje boudoir (lange vingers)

- 2 Smelt de boter in een pannetje op een laag vuur. (Laat de boter niet kleuren!)
- 3 Neem een tweede pannetje, giet daarin de sterke koffie en breng deze aan de kook. Voeg er (naar smaak) een scheut amarettolikeur bij.
- 4 Knijp de gelatineblaadjes uit en los ze op in de warme koffie. Roer het mengsel goed om, en laat het vervolgens afkoelen (niet in de koelkast).
- 5 Gooi de Bastognekoekjes in de mengbeker van de blender en maal de koekjes fijn.
- 6 Giet de gesmolten boter bij de gemalen koekjes en mix nog kort.
- 7 Neem de springvorm erbij en een vel bakpapier. Bedek de onderkant van het bakblik met een rond vel van het papier. (Je kan de ronde vorm uitknippen, of kijk even naar Jeroens trucje in de video.)
- 8 Schep de gemalen Bastognekoekjes met boter in het bakblik. Verdeel het kruimelige mengsel over het hele oppervlak en druk het goed aan. Zo krijg je een gelijkmatige stevige taartbodem.
- 9 Open het pak lange vingers (boudoirs) en snij de koekjes in twee gelijke helften.
- 10 Schenk een beetje amaretto in een schaaltje. Dep elke halve lange vinger met de ongesuikerde kant in de amaretto en bezet de binnenrand van de taartvorm rondom rond met rechtopstaande (halve) lange vingers. Zorg ervoor dat telkens de gesuikerde zijde van het koekje tegen de rand staat. Zet de koekjes stevig vast op de taartbodem.
- 11 Zet het bakblik in de koelkast.

DE VULLING

25 cl volle room (+40% vetgehalte), 125 g suiker, 500 g mascarpone, ongezoet cacao-poeder

- 12 Neem de mengbeker van de keukenmachine en schenk daarin de volle room (slagroom). Voeg er de kristalsuiker bij en klop het mengsel op tot een smeuïge luchtige slagroom. (De machine heeft hier ongeveer 2 minuten voor nodig. Je kan ook room kloppen met de hand, maar dat duurt uiteraard wel langer.)
- 13 Voeg de mascarpone toe aan de slagroom, zet de machine op een lage draaistand en laat alles goed mengen. (Je mag geen klontertjes meer zien.)
- 14 Schenk de afgekoelde koffie met gelatine bij het mascarponemengsel en blijf nog even mengen.
- 15 Maal of verkruiemel nog enkele lange vingers en zet de koekjeskrumels opzij.
- 16 Haal de taartbodem uit de koelkast en schep twee derde van het mascarponemengsel in het bakblik. Verdeel het mengsel gelijkmatig en strijk het oppervlak vlak.
- 17 Strooi een laag verkruiemelde lange vingers over de vulling en schep daarover de rest van het mascarponemengsel. Verdeel het mengsel opnieuw gelijkmatig en strijk het oppervlak vlak.
- 18 Plaats de taart in de koelkast en laat ze zeker 3 tot 4 uur opstijven.
- 19 Bepoeder het oppervlak van de taart voor het serveren met wat cacao, maak de springvorm los en presenteer de tiramisutaart op een schaal.

Bron

<https://dagelijksekost.een.be/gerechten/tiramisutaart>

<http://www.een.be/programmas/dagelijkse-kost/recepten/tiramisutaart>

Info Martine Lycke 06/10/2017

Als koekjes: chocolade petit-beurre

Koffie: 2 x lange espresso's Type 10 -zwart

Geen Amaretto gebruikt, koekjes toch beter 'nat' maken met koffie bijvoorbeeld

27/05/2023

Meer straffe koffie gebruiken, halve kop Lungo gemaakt, ongeveer 100 ml

Fotos

