

Restaurant de Mallemolen

De recepten van Peter Ponsioen



Waar vind ik al dat lekkers?

- Pagina 3: **Vegetarisch stamppotje van rode biet, rucola en geitenkaas (voor 4 personen)**
- Pagina 4: **Torentje van hemelse chocolademousse met kletsoppen (voor 4 personen)**
- Pagina 5: **Romige bospaddenstoelensoep (voor 4 tot 6 koppen soep)**
- Pagina 6: **Vegetarisch hoofdgerecht van pasta met gestoofde Hollandse asperges (voor 4 personen)**
- Pagina 7: **Walnoten-honingtaart (voor 8 personen)**
- Pagina 8: **Rode bieten risotto (voor 4 personen)**
- Pagina 9: **Waterkerssoep (voor 4-6 personen)**
- Pagina 10: **Hertenstoofpotje (voor 4 personen)**
- Pagina 11: **Gebakken duivenborst met pruimencompote en portsiroop (tussengerecht voor 4 personen)**
- Pagina 12: **Vanille panna cotta**
- Pagina 13: **Recept voor de tapenade van de Mallemolen**
- Pagina 14: **Voorjaarssalade met groene asperges en tuinkruidendressing (voorgerecht voor 4 personen óf maaltijdsalade voor 2 personen)**
- Pagina 15: **Vanille Cheesecake (dessert voor 8-12 personen)**
- Pagina 16: **Hartige taart met prei en spekjes (bijgerecht of borrelhapje voor 4-8 personen)**
- Pagina 17: **Oudhollandse bitterkoekjesbavarois (voor 4 personen)**
- Pagina 18: **Pompensoep (voor 4-6 personen)**
- Pagina 19: **Tiramisu (4 tot 6 personen)**

Vegetarisch stamppotje van rode biet, rucola en geitenkaas (voor 4 personen)

Benodigdheden:

500 gram geschilde aardappels (liefst kruimige variant)
500 gram gekookte rode biet
200 gram rucola
200 gram gerijpte geitenkaas
2 dl balsamico
2 dl kookroom
25 gram roomboter
1 dl melk
peper en zout
pannen, pureestamper, rasp, ovenschaal, sausière

Werkwijze:

Snij de aardappels in gelijke stukken en kook ze met wat zout tot puree (ongeveer 25 minuten). Afgieten en daarna even stampen met de pureestamper.

Schil de rode biet en rasp ze fijn.

Voeg door de gestampte puree de geraspte rode biet toe. Snij de rucola wat fijner en meng door de aardappels en rode biet. Daarna brokkel je de gerijpte geitenkaas erdoorheen. Even goed door elkaar roeren en even doorwarmen. Is de massa te stevig, dan kun je nog wat boter en melk toevoegen. Het geheel naar eigen smaak voorzien van peper en zout.

Voor de saus:

Verwarm de balsamico en de room in een pan, massa iets in laten koken en klaar!

Serveertip:

Serveer de stamppot in een ovenschaal, deze kun je eventueel nog garneren met wat rucola. De saus apart serveren. eet smakelijk!

Torentje van hemelse chocolademousse met klets koppen (voor 4 personen)

Benodigdheden:

125 gram pure chocolade
2,5 dl slagroom
1 eidooier
2 eetlepels suiker
1/2 espresso (of koffie)
1 pak klets kopkoekjes

Werkwijze:

Verwarm de chocolade au bain-marie tot deze in zijn geheel gesmolten is. (Au bain-marie is het verwarmen en/of gaar laten worden van ingrediënten in een kom of pan die op of in een pan met heet of zachtjes kokend water wordt gezet.)

Klop de slagroom tot yoghurt dikte.

Klop de eidooier, suiker en koffie au bain-marie tot een sabayon.

Meng de sabayon door de gesmolten chocolade en doe de helft van de slagroom erbij. Het geheel glad roeren met een garde, daarna de rest van de slagroom erdoorheen spatelen. Het geheel afdekken en 4 uur laten opstijven in de koelkast.

Na 4 uur kunt U de torentjes maken. Voor 1 torentje heeft u 4 klets koppen nodig. Doe op drie klets koppen een klein schepje chocolademousse en stapel deze dan voorzichtig op elkaar, plaats als laatste de klets kop bovenop, en maak op deze manier 4 torentjes.

Serveertip:

Bij het opmaken van de borden kunt u altijd nog wat extra slagroom gebruiken en eventueel wat fruit voor garnering. Een beetje poedersuiker over het torentje is ook leuk. Natuurlijk kunt U ook afwisselen met een laagje chocolademousse en een laagje slagroom. Alles is mogelijk, en helemaal niet moeilijk! Tevens een heel leuk en smakelijk kerstdessert....

Smullen maar!

Romige bospaddenstoelensoep (voor 4 tot 6 koppen soep)

Benodigdheden:

250 gram kastanjechampignons

250 gram gewone champignons

2 teentjes knoflook, gesnipperd

1/4 ui, gesnipperd

1 liter kippenbouillon of vegetarische bouillon (trekken van bouillonblokje of kant en klaar kopen)

1/2 dl kookroom

olijfolie

peper en zout

Werkwijze:

Snij alle champignons in stukjes. Bak ze in een scheutje olijfolie tot ze licht kleuren, voeg dan de ui en de knoflook toe. Het geheel nog even goed aanbakken.

Voeg de bouillon en de room toe, het geheel aan de kook brengen en dan ongeveer 30 minuten op laag vuur door laten koken. Daarna even proeven en indien nodig nog peper en zout toevoegen.

Als U de soep te grof vindt, kunt U deze even met de staafmixer wat fijner maken.

Serveer de soep met heerlijk knapperig stokbrood en smullen maar!

Vegetarisch hoofdgerecht van pasta met gestoofde Hollandse asperges (voor 4 personen)

Benodigdheden:

16 Hollandse asperges
200 gram tagliatelle
1 dl witte wijn
2 dl kookroom
50 gram roomboter
peper en zout

Werkwijze:

Schil de asperges en snijd de kontjes eraf.

Tip: De kunst van het goed schillen zit hem in het feit dat je de asperges als het ware 1,5 keer moet schillen: neem een dunschiller en schil er een baan af, vervolgens neem je weer de helft van de baan die je al geschild had opnieuw mee met de dunschiller, hierdoor schil je de asperge 1,5 keer rond. Hierdoor voorkom je dat je draderige asperges hebt. Hoe dikker de asperge, hoe beter te schillen. Mijn voorkeur gaat uit naar de dubbel A asperge.

Snij de asperges schuin weg in plakjes van ongeveer een halve centimeter dik.

Doe de asperges in een pan met de roomboter, bak de asperges licht aan zonder veel kleur (ongeveer 2 minuten) en daarna afblussen met de witte wijn. Even in laten koken en dan de kookroom toevoegen. Het geheel weer aan de kook brengen, naar smaak peper en zout toevoegen en dan ongeveer 5 minuten door laten stoven.

Kook de tagliatelle gaar, afgieten en de gestoofde asperges toevoegen. Nog even een laatste check voor de smaak, en eten maar!

Houdt U niet zo van vegetarisch eten, dan kunt U altijd een stukje gebakken vis erbij serveren. Een stukje zalmfilet of witvis zoals grietfilet of kabeljauw, of een varkensfiletlapje smaakt heerlijk bij dit gerecht!

Walnoten-honingtaart (voor 8 personen)

Dit dessert werd door de Gouden Pollepel van het AD Groene Hart (22 Mei) beoordeeld met een 9!

Benodigheden:

voor het deeg:

175 gram zachte boter
100 gram poedersuiker
mespuntje zout
1 ei
350 gram bloem

voor de vulling:

350 gram walnoten
1 citroen
450 gram suiker
150 ml room
25 gram boter
100 gram honing

extra nodig:

plastic folie
bakblik
bakpapier (voor in het bakblik)
1 eidooier met room om te bestrijken

Werkwijze:

Deeg

Kneed de boter met poedersuiker, zout, ei en bloem tot een egaal en soepel deeg. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het 30 minuten in de koelkast rusten.

Vulling

Hak de walnoten. Halveer de citroen, pers het sap eruit en verhit samen met de helft van suiker en de helft van de honing tot een lichte karamel. Breng in een andere pan de room, boter en de rest van de suiker en honing aan de kook. Blus de karamel ermee af en breng opnieuw aan de kook. Voeg de gehakte walnoten toe en meng goed door. Laat de vulling afkoelen.

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Maak het bakpapier op maat voor in het bakblik, en daarna invetten met boter. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkbank uit tot 3 millimeter dik en bekleed er de ingevette taartpan mee. Snijd het deeg van de rand en kneed bij elkaar. Vul de bodem met de walnotenvulling. Vouw de randen van de bodem naar binnen over de vulling. Rol het achtergehouden deeg uit en dek de

taart ermee af. Bestrijk de taart met het eidooiermengsel en maak met een vork of stekertje een motiefje in de taart. Bak de taart in circa 30 minuten goudbruin en gaar.

Rode bieten risotto (voor 4 personen)

Deze risotto is heerlijk bij alle soorten witvis. Voorbereidingstijd 1 uur (voor de bieten), bereidingstijd risotto ongeveer half uur.

Benodigheden:

500 gram rode bieten
250 gram risotto
1 teentje knoflook
1 blokje kippen- of kruidenbouillon
peper en zout
1/2 dl olijfolie

Werkwijze:

Kook de rode bieten in ruim water met zout in ongeveer 1 uur gaar (verstandig om dit eerder te doen).

Zweet in een pan de risotto aan in de olijfolie. Voeg het teentje knoflook en het bouillonblokje toe. Blus het geheel af met wat rode bieten vocht, zoveel dat de risotto net onder staat. Kook de risotto op laag vuur onder regelmatig roeren gaar en voeg af en toe nog wat rode bieten vocht toe, zodat de risotto vochtig blijft. (hoeft niet helemaal onder te staan) Maak onderwijl de gekookte rode bieten schoon en rasp deze op een grove rasp. Als de risotto gaar is (na ongeveer 25 minuten), deze op smaak brengen met wat peper en zout. Daarna de geraspte rode biet toevoegen en goed door elkaar mengen. Deze risotto smaakt heerlijk bij een stukje witvis.

Eet smakelijk!

Waterkerssoep (voor 4-6 personen)

Benodigheden:

50 gram roomboter
25 gram bloem
5 dl kookroom
5 dl groentebouillon
1 bosje waterkers
peper en zout
1 staafmixer

Maak van 25 gram boter en de bloem in een pan een roux, voeg de groentebouillon en de room toe. Roer dit mengsel glad en laat het geheel ongeveer 15 minuten doorkoken op een laag vuur. Als de soep te dik is, kunt U nog wat bouillon of water toevoegen.

Snij de waterkers fijn en zweet het even aan in de rest van de roomboter. Daarna de waterkers aan de soep toevoegen, 1 minuut door laten koken (niet langer, dit i.v.m. het verkleuren van de waterkers). Hierna de soep pureren met een staafmixer tot een gladde, groene soep. Eventueel nog wat peper en zout toevoegen.

Hertenstoofpotje (voor 4 personen)

Een heerlijk recept voor de feestdagen! En makkelijk van te voren voor te bereiden.

Benodigheden:

800 gram hertengoulashvlees
250 gram champignons gesneden
250 gram spekreepjes
1 klein potje zilveruitjes
2 teentjes knoflook
1 bouillonblokje
1/2 liter rode wijn
100 gram roomboter
rozemarijn, tijm
peper en zout

Werkwijze:

Bak het vlees in de roomboter aan in een stoofpan. Als het vlees mooi bruin en dichtgeschroeid is afblussen met de rode wijn (oppassen voor vlam in de pan). Rode wijn iets laten inkoken, daarna wat water toevoegen tot het vlees onderstaan. Voeg de rozemarijn, tijm, bouillonblokje, knoflook, peper en zout toe. Het geheel met de deksel op de pan ongeveer 1,5 uur zachtjes laten stoven.

Daarna knoflook, tijm, rozemarijn er weer uit halen (indien mogelijk).

Bak de champignons en spekjes in een koekenpan, en voeg daarna aan de stoofpot toe. Zilveruitjes laten uitlekken en die ook bij de stoofpot doen. De saus zo nodig iets afbinden met bv. maizena. Even proeven, eventueel nog wat peper en zout toevoegen.

Deze heerlijke hertenstoofpot serveren met rode kool (of spruitjes), aardappelpuree en een stoofpeer.

Genieten maar!

Gebakken duivenborst met pruimencompote en portsiroop (tussengerecht voor 4 personen)

Benodigdheden:

8 duivenborstjes (verkrijgbaar bij de poelier)
250 gram gedroogde pruimen zonder pit
5 dl rode port
100 gram suiker
olijfolie
peper & zout

Pruimencompote:

Hak de pruimen fijn, doe ze in een pannetje met 2 dl rode port en 50 gram suiker. Dit mengsel aan de kook brengen en dan circa 10 minuten zachtjes laten garen.

Portsiroop:

3 dl rode port en 50 gram suiker in een pannetje doen, aan de kook brengen en dan ongeveer tot de helft in laten koken.

Duivenborstjes:

De duivenborstjes bestrooien met peper en zout en bak ze daarna in wat olijfolie, 1 minuut per kant. Haal de duivenborstjes uit de pan, leg ze op een bordje en dek ze af met aluminiumfolie en laat de borstjes ongeveer 2 minuten rusten.

Serveren:

Verdeel de warme pruimencompote over 4 borden, liefst in het midden, snij de duivenborstjes in vier plakjes, leg ze op de pruimencompote en doe de portsiroop er omheen.

Eet smakelijk!

Vanille panna cotta

Benodigdheden:

2,5 dl melk
2,5 dl slagroom
125 gr suiker
2 eidooiers
4 blaadjes gelatine
1/2 vanillestokje

Bereidingswijze:

Doe de melk in een pan en voeg daar het opengesneden vanillestokje bij. Verwarm de melk en laat het geheel daarna naast het vuur 20 minuten staan. Dit om de smaak van het vanillestokje geheel te benutten.

Meng de suiker met de eieren tot een gladde massa.

Sla de slagroom iets dikker dan yoghurt en zet deze terug in de koelkast.

Week de gelatine in koud water. Meng de melk met de eidooiers en suiker goed door elkaar, deze massa zachtjes verwarmen, en dan de gelatine toevoegen (wel even uitknijpen). De gelatine even mee verwarmen, niet laten koken. Daarna de massa zeven in een glazen schaal, daarna de schaal in koud water zetten tot de massa koud en iets dikker gaat worden. Dan de slagroom er doorheen spatelen, maar niet teveel roeren.

Daarna de massa verdelen over schaaltes en stijf laten worden in de koelkast. Na ongeveer 10 uur is de massa stijf genoeg.

Serveer er bijvoorbeeld gemarineerd rood fruit bij, en genieten maar!

Recept voor de tapenade van de Mallemolen

Benodigdheden:

250 gram zwarte olijven zonder pit
50 gram kappertjes
150 gram gedroogde tomaat (liefst op oliebasis)
1 teentje knoflook
de blaadjes van 4 takjes basilicum
1/2 dl olijfolie

Bereidingswijze:

Mix de olijven fijn met de keukenmachine, doe ze in een ruime schaal. Mix de rest van de ingrediënten tot je een fijne massa, en meng het geheel samen met de olijven door elkaar.

Serveer met stokbrood bij een heerlijke salade of de barbecue. Eet smakelijk!

Voorjaarssalade met groene asperges en tuinkruidendressing (voorgerecht voor 4 personen óf maaltijdsalade voor 2 personen)

Benodigdheden:

Bosje groene asperges (ongeveer 3 p.p. voor een voorgerecht, 6 p.p. voor een maaltijdsalade)

150 gram Delftse blauwaderkaas (te koop bij het 't Kaaswinkeltje op de Tiendeweg in Gouda)

75 gram gewassen rucola

150 gram gewassen veldsla

Benodigdheden voor de dressing:

2 dl olijfolie

0,5 dl citroensap

verse kruiden zoals kervel, bieslook, koriander en peterselie

peper en zout

Bereidingswijze:

Snij de onderkantjes van de groene asperges en blancheer deze in ruim water met een beetje zout in ongeveer 4 minuten beetgaar. Spoel de asperges koud en laat ze op een zeef uitlekken.

Dressing: Hak de kruiden fijn. Meng de olie en citroensap tot een geheel en voeg de kruiden toe, naar smaak nog wat peper en zout toevoegen. (de dressing kunt U natuurlijk ook van te voren al maken.)

Doe de slasoorten in een kom (advies: snij (of knip) de rucola wat fijner). Bewaar de kopjes van de asperges voor de garnering. Snij daarna de rest van de asperges in de lengte door en daarna in stukjes van ongeveer 3 cm. en meng deze door de sla. Snij de kaas in kleine blokjes en doe ze ook bij de sla. Maak de sla aan met wat dressing en garneer af met de kopjes van de asperges.

Als maaltijdsalade is het heerlijk om er een bruin waldkornstokbrood bij te eten.

P.S.: Als U dressing over heeft, kunt U dit nog een week bewaren in de koelkast voor een andere salade.

Vanille Cheesecake (dessert voor 8-12 personen)

Benodigdheden:

Springvorm 24 cm
Plastic folie
200 gram bastognekoeken (bijna een heel pak)
125 gram roomboter
250 gram kwark (kan met magere of volle kwark)
2,5 dl slagroom
4 blaadjes gelatine
2 eidooiers
75 gram suiker
1 vanillestokje
1 dl witte wijn of water

Werkwijze:

Bekleed de binnenkant van de springvorm met plastic folie.

Maak de bastognekoeken fijn met de hand of keukenmachine. Smelt de roomboter en meng deze door de koekkrumels. Verdeel dit mengsel over de bodem van de springvorm. Zet de springvorm hierna even in de koelkast.

Week de gelatineblaadjes in koud water.

Schraap de zaadjes uit het vanillestokje (bijvoorbeeld met het puntje van een mes) en voeg dit aan de slagroom toe. Klop de slagroom tot yoghurtdikte en zet het even in de koelkast.

Meng de eidooiers en de suiker in een kom en klop deze tot een witte, schuimige massa. Verwarm de witte wijn (niet koken), haal de gelatineblaadjes uit het water, knijp ze zachtjes leeg en los de gelatine in de witte wijn op. Klop de kwark door het ei -en suikermengsel, goed vermengen en giet dan al kloppend de vloeistof met de opgeloste gelatine toe. Spatel het slagroommengsel erdoorheen en vul de vorm met deze massa en laat het geheel 2 tot 4 uur opstijven in de koelkast.

Serveertip: Snij mooie punten uit de taart en doe er warme kersen of gemarineerd rood fruit bij.

Hartige taart met prei en spekjes (bijgerecht of borrelhapje voor 4-8 personen)

Voor de vegetariërs: U kunt U deze hartige taart prima bereiden zonder de spekjes!

Benodigdheden:

Lage bakvorm 26 cm (boterkoekvorm)

Bakpapier

Koekenpan

Voorverwarmde oven op 200 graden

Voor de bodem:

250 gram bloem

125 gram boter

5 gram zout

1 dl water

(U kunt ook i.p.v. bovenstaande ingrediënten 3 plakjes koopmans hartigetaartdeeg gebruiken)

Voor de vulling:

500 gram prei (in ringen gesneden en gewassen)

150 gram spekblokjes

3 eieren

2,5 dl kook -of slagroom

peper, zout en nootmuskaat (naar smaak toevoegen)

Werkwijze:

Smelt de boter tot deze zacht is (niet vloeibaar), voeg zout, bloem en water toe. Kneed dit samen tot een glad deeg, en laat dit ongeveer 20 minuten rusten onder een schone doek of in plastic folie.

Vet de lage bakvorm in, eventueel wat bakpapier onderin voor de bodem. (makkelijk uithalen)

Voor de vulling: bak de spekjes in een koekenpan. Als ze licht beginnen te kleuren voegt U de prei toe en laat het geheel zacht stoven tot de prei zacht en gaar is. Meng de eieren, room, peper, zout en nootmuskaat in een aparte kom en voeg de gare prei met spekjes toe. Het geheel even doorroeren.

Rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer een euromunt, bekleed de bakvorm met het deeg en snij alles wat over de rand hangt af.

Vul de vorm met de preimassa en bak deze in een voorverwarmde oven op ongeveer 200 graden mooi goudbruin in 30 à 40 minuten.

Serveertip:

De taart is het lekkerst als U deze een dag van te voren maakt. U kunt dan de taart goed uit de vorm halen en de puntjes in de gewenste grootte snijden. Eventueel nog even opwarmen in de oven.

Oudhollandse bitterkoekjesbavarois (voor 4 personen)

Benodigdheden:

2,5 dl melk
2,5 dl slagroom
0,5 dl Amaretto
50 gram suiker
2 eidooiers (alleen eigeel!)
4 blaadjes gelatine
10 bitterkoekjes (6 in de massa, 4 voor decoratie)
Mixer (of garde)
Beslagkom
Pannen
Bolzeef
Schaaltjes of coupes om de bavarois in te serveren
Spatel

Werkwijze:

Verwarm 1 dl melk en alle Amaretto met daarin 6 bitterkoekjes. Als de massa kookt, deze van het vuur halen en afdekken. Doordat je de massa afdekt blijft het warm en lossen de bitterkoekjes sneller en beter op. Af en toe even doorroeren tot de koekjes volledig zijn opgelost.

Sla de slagroom stijf tot yoghurtdikte.

Week de gelatineblaadjes in koud water.

Klop met de mixer de eidooiers en de suiker in een kom tot een schuimige witte massa (duurt ongeveer 2 minuten)

Verwarm de rest van de melk (1,5 dl) in een pan, als de melk kookt deze langzaam op het ei/suikermengsel gieten en doorroeren. Alles terug in de pan doen, de massa nog even licht verwarmen en dan de uitgeknepen gelatine (zorg dat het water er grotendeels uit is) toevoegen. Daarna even goed doorroeren, de massa even door een bolzeef zeven in een schone kom en dan au bain-marie* laten afkoelen (koud water) samen met het mengsel met de opgeloste bitterkoekjes. Als de massa koud is gaat het geleren (dikker worden door de gelatine) en dan kan je de slagroom er doorheen spatelen. Verdeel de massa over de bakjes of coupes waar je het in wilt serveren. Zet ze daarna nog even koud in de koelkast om verder op te laten stijven (ongeveer 1 uur). Voor het serveren even decoreren met een bitterkoekje en klaar is je heerlijke dessert!

* Au bain-marie is het in een waterbad (warm of koud) plaatsen van een pan of kom met gerechten om de temperatuur te doen dalen of te verhogen.

Pompoensoep (voor 4-6 personen)

Benodigheden:

750 gram schoongemaakte pompoen naar eigen keuze (schillen en zonder de pitjes)

2 teentjes gepelde knoflook

1,5 liter kippenbouillon (of groentebouillon voor de vegetarische versie)

2,5 dl slagroom

1/2 ui

50 gram roomboter

peper en zout

Grote pan

Staafmixer

Werkwijze:

Snij de pompoen in stukken van 2 bij 2 cm, snipper de ui en de gepelde knoflook.

Doe de pompoen, ui, knoflook en roomboter in een grote pan en bak het licht aan.

Voeg de bouillon toe en breng het geheel aan de kook, laat het ongeveer 20 minuten doorkoken (af en toe even roeren).

Pureer daarna de soep met de staafmixer zo fijn óf zo grof als je zelf wilt. Voeg de slagroom toe en breng alles daarna aan de kook, nog heel kort

(ongeveer 2 minuten) doorkoken.

Voeg nog peper en zout naar eigen smaak toe.

Als extraatje kunt U op het moment van opdienen nog wat gebrokkelde gerijpte geitenkaas op de soep strooien. Dit geeft de soep een extra bite!

Eet smakelijk!

Tiramisu (4 tot 6 personen)

Bereidingstijd ongeveer 30 minuten

Rusttijd 24 uur

Benodigdheden:

200 gram lange vingers

150 gram mascarpone

1,5 dl slagroom

3 eidooiers

100 gram suiker

2 dl koffie

cacao

1 dl Amaretto (kan je eventueel ook vervangen door koffie als er bv. kinderen mee-eten)

Bak voor de tiramisu, liefst rechthoekig of vierkant, hoogte minimaal 5cm.

Dienblad of platte bak (met deksel, anders plastic folie)

Mixer

Werkwijze:

Leg de helft van de lange vingers op de bodem in de bak.

Verdeel de 2 dl koffie op de laag lange vingers. Leg de andere helft van de lange vingers op een dienblad (of platte bak) en verdeel de Amaretto over de lange vingers.

Klop de slagroom tot kwark-dikte.

Klop de eidooiers en de suiker met de mixer tot een gladde, witte massa (ongeveer 3 minuten mixen). Voeg de mascarpone toe en klop het geheel nog 1 minuut door.

Spatel dan de slagroom door de mascarponemassa.

Verdeel de helft van de mascarponemassa over de lange vingers in de bak. Leg dan de lange vingers met de Amaretto op de laag en doe de rest van de mascarponemassa erover. Het geheel afdekken met plastic folie en liefst minimaal 24 uur laten staan zodat de smaken goed kunnen doortrekken en het geheel goed op kan stijven.

Serveertip:

Tiramisu per portie uitscheppen en licht met cacao bestrooien. Smullen maar!