



Tiramisu recept

Voor deze overheerlijke Italiaanse Tiramisu hoef je niet helemaal naar Italië af te reizen. Deze Italiaanse Tiramisu kan je in een paar gemakkelijke stappen zelf thuis maken met dit recept van FunCakes. Even wachten tot de smaken heerlijk zijn ingetrokken en smullen maar!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g

F10100
€ 4,21



FunCakes Suikerbakkerspoeder 900 g

F10545
€ 4,67



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20

P01733
€ 3,27



FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10

F85100
€ 2,68



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 4,33



FunCakes Smaakpasta Tiramisu 100 g

F56205
€ 4,92



JEM Large Plain Round Savoy Nozzle #3R

NZ3R
€ 2,00



Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded

02-0-0151
€ 2,00

Ingrediënten voor de Italiaanse Tiramisu

- 200 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 200 g FunCakes Mix voor Botercrème
- FunCakes Smaakpasta Tiramisu
- 2 eetlepels FunCakes Suikerbakkerspoeder
- 6 eieren (circa 300 g)
- 220 ml water
- 250 g ongezouten roomboter
- 500 g mascarpone
- 1 dl sterke koffie of espresso
- Scheut Cointreau
- Fijne kristalsuiker
- Cacaopoeder

Overige benodigheden voor de Italiaanse Tiramisu

- FunCakes Wegwerp Spuitzakken
- PME Diepe Rechthoekige bakvorm 17,5 x 27,5 x 7,5cm
- JEM Spuitmondje #3R Rond
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Patisse Bakpapier Vellen
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek

Stap 1: Bereid de botercrème voor de Italiaanse Tiramisu

Bereid 200 gram FunCakes Mix voor Botercrème. Dit doe je door 200 gram van de botercrème mix te mengen met 200 ml water. Klopt dit mengsel met een garde en laat het minimaal één uur opstijven op kamertemperatuur. Vervolgens klop je 240 gram ongezouten (room)boter in ca. 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter en mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel tot een gladde crème (ca. 10 minuten) en breng op smaak met de FunCakes Smaakpasta Tiramisu.

Stap 2: Maak de biscuit voor de Italiaanse Tiramisu

Verwarm de oven voor op 150°C (heteluchtoven 130°C). Vervolgens bereid je 200 gram FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe. Dit doe je door 200 gram mix, 3-4 eieren en 20 ml water te mengen en dit beslag op de hoogste snelheid 7-8 minuten op te kloppen. Mix het daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid na.

Doe het spuitmondje in de spuitzak en vul het met biscuit beslag. Spuit strepen van ongeveer 10 cm lang op een bakplaat bekleed met bakpapier en bestrooid met een laag kristalsuiker. Houdt voldoende afstand tussen de lange vingers want deze lopen uit. Bak de lange vingers in het midden van de voorverwarmde oven in ca. 10 minuten gaar en laat deze afkoelen op het afkoelrek.

Stap 3: Aan de slag met de mascarpone voor de Italiaanse Tiramisu

Doe 1 dl koffie samen met een scheut Cointreau in een schaal en laat dit afkoelen. Mix daarna twee

eidooiers met 2 eetlepels suikerbakkerspoeder totdat er een crème kleur ontstaat. Spatel hier 500 gram mascarpone doorheen tot het klontvrij is. Roer er eventueel 2 eetlepels koffie met Cointreau doorheen.

Klop twee eiwitten stijf en spatel dit door het mascarponemengsel. Zet dit in de koelkast tot gebruik.

Stap 4: Bouw de Italiaanse Tiramisu op

Bekleed de bakvorm op de bodem met een passend stuk bakpapier en leg kruislings 2 repen bakpapier in de bakvorm, waarbij de uiteindes over de bakvorm hangen. Smeer een laag mascarpone crème op de bodem. Doop de lange vingers in de koffie en leg ze hier bovenop. Smeer nu een laagje tiramisu botercrème over de lange vingers en breng een nieuwe laag in koffie gedoopte lange vingers aan. Besmeer nogmaals met een laag mascarpone en leg hier weer een laag in koffie gedoopte lange vingers op, die je vervolgens weer voorziet van een laag botercrème. Plaats spuitmondje #1M in de spuitzak en vul deze met de overgebleven botercrème. Spuit de gehele tiramisu vol met toefjes.

Laat de tiramisu minimaal 2 uur opstijven in de koelkast, maar het liefst langer want dan kunnen de smaken goed intrekken en maak het geheel af door vlak voor het serveren de tiramisu te bestrooien met cacaopoeder.

Meer recepten zoals dit:

[Recept Velvet Gebakjes](#)

[Recept Franse Bûche de Noël](#)

[Recept Chocolade Boltaartjes](#)