

# de leukste taarten shop



## Pumpkin spice tiramisu

Vier de herfst met dit onweerstaanbare recept voor Pumpkin Spice Tiramisu. Met zelfgemaakte lange vingers en FunCakes Kruidenmix Pumpkin Spice is dit dé seizoensgebonden desserttrend die je keer op keer wilt maken.

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500g

F10100  
€ 4,95



FunCakes Suikerbakkerspoeder 900g

F10545  
€ 5,89



FunCakes Kruidenmix Pumpkin Spice  
35g

F56595  
€ 4,49



FunCakes Smaakpasta Pumpkin Spice  
100g

F56600  
€ 6,15

# de leukste taarten shop



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm  
pk/20

P01733  
€ 3,95



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110  
€ 3,89



Wilton Spuitmondje Round #2A

02-0-0163  
€ 2,35



## **Ingrediënten**

- 150 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- FunCakes Smaakpasta Pumpkin Spice
- FunCakes Kruidenmix Pumpkin Spice
- 2 el FunCakes Suikerbakkerspoeder
- 500 g mascarpone
- 100 ml sterke koffie
- 15 ml water
- 3 eieren (ca. 150 g) + 2 eieren, gescheiden
- 2 el cacaopoeder
- Kristalsuiker
- Snufje zout

## **Benodigdheden**

- FunCakes wegwerp spuitzakken
- FunCakes bakpapier
- Wilton spuitmond #2A
- Knip pompoenvormen uit papier
- Grote ovenschaal

## **Stap 1: Verwarm de oven voor**

Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven op 160 °C).



## **Stap 2: Bereid het beslag voor de lange vingers**

Bereid 150 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe met 3 eieren en 15 ml water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

## **Stap 3: Bereid de bakplaat voor**

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Strooi er een dun laagje kristalsuiker over.

## **Stap 4: Smit en bak de lange vingers**

Doe het beslag in een decoratiezak met spuitmond #2A en spuit repen van ongeveer 10 cm lang op het met suiker bedekte bakpapier. Laat voldoende ruimte tussen de repen, omdat het beslag tijdens het bakken iets zal uitlopen.

Bak de lange vingers 14-18 minuten, totdat ze knapperig zijn en een goudbruine kleur hebben. Herhaal dit totdat al het beslag is gebruikt.

## **Stap 5: Maak de pumpkin spice-koffie**

Meng één eetlepel FunCakes Smaakpasta Pumpkin Spice door de koffie en laat deze afkoelen.

## **Stap 6: Bereid de mascarponevulling**

Split 2 eieren. Klop de eidooiers met 2 eetlepels kristalsuiker totdat het mengsel licht van kleur en romig is.

Klop in een aparte kom de eiwitten met een snufje zout stijf totdat er stevige pieken ontstaan.

Meng de mascarpone samen met een kleine hoeveelheid FunCakes Pumpkin Spice Smaakpasta door de opgeklopte eidooiers. Spatel vervolgens voorzichtig de opgeklopte eiwitten erdoor.



### **Stap 7: Stel de tiramisu samen en laat deze opstijven**

Doop de lange vingers in de koffie en bedek hiermee de bodem van de ovenschaal. Verdeel de helft van het mascarponemengsel over de lange vingers en strijk het oppervlak glad.

Voeg vervolgens nog een laag in koffie gedoopte lange vingers toe. Verdeel het resterende mascarponemengsel erover en strijk opnieuw glad.

Laat de tiramisu, zodra deze klaar is, minimaal 4 uur opstijven in de koelkast. Voor de beste smaak kun je de tiramisu het beste een nacht laten staan, zodat de smaken zich volledig kunnen ontwikkelen.

### **Stap 8: Decoreer en serveer**

Meng vlak voor het serveren het cacaopoeder met wat FunCakes Kruidenmix Pumpkin Spice.

Knip enkele pompoenvormen uit papier en leg deze boven op de tiramisu. Bestuif de tiramisu met het cacao-kruidenmengsel en verwijder vervolgens voorzichtig de papieren pompoenen.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.