Koffie-Karameltiramisu

Ingrediënten

Karamelsaus:

250 g witte suiker

200g opklopbare room, 30-40% V.G.

30 g boter

1tl citroensap

Koffiedip:

75 g espresso

15 g bruine suiker

5 g oploskoffie

Mascarponecrème:

100 g room

15 g vanillesuiker

130 g mascarpone

130 g magere kwark

30 g suiker

Afwerking:

Tiramisu lange vingers

Cacaopoeder

Chocolade koffieboontjes

Bereiding

Karamelsaus

Dit is een cookidoo recept met de suikerstadia modus. **Deze modus is alleen beschikbaar voor Guided cooking recepten.**

1. Doe de suiker, 70 g vloeibare room, 30 g water, citroensap en boter in de MB.
2. Meng met de spatel.
3. Plaats het deksel en **start stadia van suiker**.
4. Voeg de resterende 130 g vloeibare room toe en meng **2 min / snelheid lepeltje**.
5. Kook 3 min / 120°C / snel 2.
6. Giet de karamelsaus in een kan en laat afkoelen.
7. Doe 1L water en azijn in de MB en start voorreinigen Karamel.
8. Spoel en droog de MB.

Mascarponecrème

1. Neem een zuivere MB.
2. **Plaats de vlinder**.
3. Doe de slagroom en vanille suiker in de MB en klop **20 sec / snel 3** en klop stijf, herhalen **5 sec / snel 3 tot stijf**
4. **Verwijder de vlinder**.
5. Voeg mascarpone, platte kaas en suiker toe en meng **10 sec / snel 4**.
6. Doe over in een spuitzak.

Koffiedip

Meng goed de bruine suiker, oploskoffie en de espresso in een kom en zet opzij.

Afwerking

1. Breek de tiramisu vingers in stukjes en dop ze in de koffiedip.
2. Leg er een stukje vinger in een glaasje.
3. Doe er wat karamelsaus op.
4. Spuit een laagje mascarponecréme.
5. Herhaal.
6. Spuit toefjes crème over de gehele oppervlakte als laatste laag.
7. Vul de gaatjes met karamel.
8. Werk af met wat cacaopoeder en een koffieboontje.