

Tiramisu met mokka-ijs, mascarpone & amandelcrumble



Ingredienten

Bereiding

VOOR DE MASCARPONEMOUSSE

- 100 g mascarpone
- 100 g room
- 2 ei amaretto 30 g suiker
- 4 eidooiers

VOOR HET MOKKA-IJS

- 1 l melk
- 300 ml room
- 300 ml koffie
- 2g stabilisator
- 20g dextrose
- 20g melkpoeder
- 3 eidooiers

VOOR DE AMANDELCRUMBLE

- 50g boter
- 50g amandelpoeder .
- 50g bloem
- 25g suiker
- 25g cassonade
- snufje zout

VOOR DE MASCARPONEMOUSSE

Klop 4 eidooiers samen met de suiker, mascarpone en amaretto tot een gladde massa. Spatel er de room voorzichtig stapsgewijs door. Giet dit mengsel in een espumafles en draai er twee gasbommetjes op en spuit het zo in het bord.

VOOR HET MOKKA-US,

Kook eerst gedurende 5 min de melk op en voeg er de koffie en de room aan toe.

Meng daarna de stabilisator, de suiker, dextrose en het melkpoeder mee onder het mengsel. laat opnieuw 5-min koken. Giet het mengsel uit over de dooiers, fineer het op het vuur en draai het af in een ijsturbine.

VOOR DE AMANDELCRUMBLE

Doe de boter, het amandelpoeder, de bloem, de suiker, de cassonade en een snufje zout in een keukenrobot. Meng alles kort maar krachtig. Gaar het geheel in een voorverwarmde oven op 175 °C gedurende 12 min.

Werk de tiramisu af door de amandelcrumble als basis te gebruiken en daarboven laagjes mascarponemousse en mokka-ijs met elkaar af te wisselen.