



Pornstar Martini dessert

Voor 4 personen



Tiramisu

250 g mascarpone
250 g opgeklopte slagroom
60 g suiker
2 eieren

Meringue

150 g suiker
100 g poedersuiker
1 mespuntje zout
3 eiwitten



Passievrucht coulis

65 g passievrucht
18 g suiker

Overige ingrediënten

85 g roomboter cake
130 g passievrucht ijs





Pornstar Matrini dessert

Stap 1

Allereerst gaan we aan de slag met de Meringue. Doe hiervoor de eiwitten in een super schone kom. Zorg dat er absoluut geen eigeel bij zit. Klop de eiwitten met een mixer op, samen met het zout, tot deze bijna stijf is. Meng met de mixer op halve kracht vervolgens, heel geleidelijk, de suiker door het eiwitmengsel heen. Zodra de suikerkristallen zijn opgelost zet je de mixer uit. Spatel nu voorzichtig de poedersuiker erdoor.

Doe het schuim in een spuitzak met een spuitmondje naar wens, en maak creatieve vormpjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de meringueschuimpjes in de oven op 100 °C ongeveer 2 uur. Een zeer lage temperatuur en een langere baktijd zorgt voor prachtig krokant en wit schuim.



Stap 2

We gaan de tiramisu klaarmaken!

Klopt de eieren met de suiker tot een gladde luchtige massa.

Sla vervolgens de mascarpone luchtig met bijvoorbeeld een keukenmachine.

Sla de mascarpone massa onder het ei mengsel door, en voeg hier de opgeklopte slagroom aan toen. Let op! zet de massa hierna meteen koud in de koelkast zodat deze mooi kan opstijven.





Stap 3

Snijd de passievruchten open en haal het vruchtvlees uit de vrucht. Doe het vruchtvlees en de suiker in een steelpannetje en breng aan de kook zodat deze een beetje indikt. Haal het pannetje van het vuur en laat deze goed koud worden. Wanneer de passievrucht coulis goed koud is en de tiramisu voldoende opgestijfd is kun je de coulis door de tiramisu heen spatelen.



Stap 4

Snijd de cake in mooie vierkanten blokjes en verdeel deze over de bakjes. Doe hier bovenop de passievrucht tiramisu. Leg in ieder bakje een bolletje passievrucht ijs op de tiramisu en maak het af met de meringue.





't Zusje

KOOKCLUB

Stap 5

Deel jouw bourgondische creatie op
Instagram & marketing@zusje.nl
gebruik daarbij deze hashtag.

#tzusjekookclub



We geven 4x een hoofdprijs weg met exclusieve
Zusje items én bourgondisch genieten
voor 4 personen! Maar natuurlijk zijn er ook
andere bourgondische prijzen te winnen!

Deze actie loopt tot en met eind augustus.