



Tiramisutaart



Dit recept is komt uit het boek *Het verjaardagstaartenboek* van Fiona Cairns
Fontaine Uitgevers
ISBN 9789059564234

TIRAMISUTAART



Verhit de oven tot 180 °C. Vet twee ondiepe ronde taartvormen van 20 cm doorsnee in met boter en bekleed de bodems met bakpapier.

U kunt het beslag maken in een keukenmachine, een foodprocessor of in een kom met een handmixer. Zeef het bakmeel en bakpoeder in de gekozen kom en voeg boter, suiker, eieren en koffie toe. Klop tot alles goed is vermengd, maar klop niet te lang, omdat u graag een luchtig gebak wilt. Verdeel het beslag gelijkmatig over de vormen en strijk de bovenkanten glad.

Bak de taartbodems circa 25 minuten in de oven tot een erin gestoken spies er droog uitkomt. Neem ze uit de oven en laat ze een paar minuten in de vorm staan. Ga met een mes rondom tussen het gebak en de vorm en stort beide taartbodems op een taartrooster. Trek het bakpapier eraf en laat ze koud worden.

Klop voor vulling de mascarpone in een kom los. Spatel de slagroom, suiker en vanille erdoor. Zet de crème tot gebruik koel weg.

Snijd beide taartbodems horizontaal doormidden. Roer in een kommetje de koffie en Tia Maria door elkaar. Meng de cacao en het koffielikeurmengsel door de mascarpone.

Zet een taartbodem op een taartschaal. Besprenkel alle bodems met wat koffielikeur.

Strijk ongeveer een kwart van het mascarponemengsel over de onderste taartbodem uit, bestuif met cacao en leg er een tweede laag op. Ga op deze manier door tot de taart uit vier lagen gebak en vier lagen vulling bestaat; de bovenste laag is mascarponevulling. Bestrooi de bovenkant met de geraspte chocolade en garneer met de chocoladekoffieboontjes. Zet de taart een uur of twee in de koelkast voor u hem serveert.

VOOR 10 PERSONEN

VOOR DE TAARTBODEM

225 g zachte boter, in stukjes,
plus extra voor de vorm
225 g zelfrijzend bakmeel
1 theel. bakpoeder
225 g fijne kristalsuiker
4 eieren, losgeklopt
2 eetl. sterke zwarte koffie (bijv.
espresso of instant), afgekoeld

VOOR DE TIRAMISUVULLING

250 g mascarpone
2 dl slagroom, lobbij geklopt
50 g lichte rietsuiker
1 theel. vanille-extract
3 eetl. sterke zwarte koffie (bijv.
espresso of instant), afgekoeld
3 eetl. Tia Maria, bruine rum of
Kahlúa
2 eetl. cacao
30 g chocolade met 70% cacao-
bestanddelen, fijngeraspt
15-20 koffieboontjes in choco-
lade

Tiramisu betekent 'pak me op' in het Italiaans. Ik gebruikte de ingrediënten ervan; luchtig gebak, likeur, mascarpone, koffie en cacao en maakte er een heerlijke, luxueuze (alleen voor volwassenen) taart van die heel geschikt is voor een verjaardagsfeest. Maak de taartbodem en de vulling tevoren (zelfs de dag tevoren) en bouw de taart pas op een paar uur voor u hem serveert. Gebruik echt sterke koffie voor dit recept; zet hem tweemaal zo sterk als normaal.