

ingrediënten (voor 4 personen)



- 3 eieredooiers
- 50 gram suiker
- 250 gram mascarpone (Italiaanse roomkaas)
- 2 eiwitten
- ca. 24 lange vingers.
- 1,5 dl sterke espresso koffie
- 4 eetlepels bruine rum
- 50 gram bittere chocolade (fijnggehakt)
- 1 afgestreken lepel cacaopoeder

Bereiding.

Doe de eierdooiers met de suiker in de middelgrote kom en klop deze circa 3 minuten met de mixer (op de hoogste stand) tot het geheel een licht en luchtig mengsel is geworden. Roer de mascarpone in een grote kom luchtig met een houten lepel. Klop er vervolgens beetje bij beetje het eierdooiermengsel door. Wacht met toevoegen van de volgende portie tot de vorige geheel is opgenomen. Maak de kloppers volledig vetvrij en klop de eiwitten door het mascarpone mengsel. Zet daarna het geheel weg. Halveer de lange vingers, giet de koffie en de rum in een lage schaal en dep de lange vingers aan beide kanten kort in het vocht. Dit type biscuit zal het vocht snel absorberen. Leg drie halve lange vingers in een coupe schep er een lepel van het mascarpone mengsel op en bestrooi met gehakte chocolade. Herhaal deze procedure met vijf halve lange vingers in de volgende laag en bestuif daarna het geheel met cacaopoeder. Dek de coupes af met folie en zet ze een paar uur in de koelkast. Laat ze niet op kamertemperatuur komen, maar serveer ze ijskoud.

Hier hoort een glas goed gekoelde zoete wijn bij.

