**Tiramisu**

1 pak lange vingers

3 zakjes espresso instantkoffie (bijv. Nescafé)

3 eetlepels di Saronno amaretto

2 eieren

50 gram witte basterdsuiker

125 ml slagroom

250 gram mascarpone

cacao

lage rechthoekige ovenschaal

Los de espressokoffie op met een flinke kop heet water. Vermeng de koffie met de amaretto. Doop de lange vingers hier voorzichtig in en bedek de bodem van de schaal. Leg de gesuikerde kant van de lange vingers naar boven.

Klop de eidooiers met de witte basterdsuiker luchtig boven een pan heet water.

Klop eerst de eiwitten en dan de slagroom stijf.

Klop de mascarpone los.

Klop de eidooiers en de stijfgeklopte slagroom door de mascarpone en spatel de stijfgeklopte eiwitten hier voorzichtig door.

Verdeel de helft van het mengsel over de lange vingers. Hierop komt nog een laag in koffie gedoopte lange vingers en hierover weer de rest van het mascarponemengsel.

Schaal afdekken met plastic folie en minimaal 4 uur, maar liefst een dag in de koelkast zetten. Vlak voor serveren met cacao bestrooien.