

Bananen tiramisu / Banana tiramisu



De boodschappen voor 4 personen

- 1 pak Amorelli koekjes (Xenos)
- 2 bananen
- 3 vrije uitloop eieren
- 125 gram mascarpone
- 150 ml slagroom
- 1 sinaasappel, sap&rasp
- 80 gram fijne kristalsuiker
- 1 theelepel vanille extract
- cacao voor garnering

optioneel: 2 eetlepels Amaretto

Zo maak je de bananen tiramisu

Maak eerst sinaasappel siroop

Rasp de schil van de sinaasappel, doe rasp in een pannetje en voeg er 60 gram van de suiker aan toe. Zet het pannetje laag op en roer de Amaretto erdoor. Doe het sap van de sinaasappel erbij, laat de pan opstaan tot de suiker helemaal is opgelost.

Maak nu tiramisu

1. Leg koekjes in de ramekins, giet de siroop over de koekjes en zet ze nog even weg.
2. Scheidt eiwit en dooiers van elkaar en doe de dooiers in een vuurvaste kom. Zet het eiwit opzij. Plaats de kom op een pan kokend water (au bain marie) en klop met een garde het restant suiker erdoor. Laat al roerend de suiker smelten. Als de suiker helemaal gesmolten is haal je de kom van de pan.
3. Mix tot de eierdooiers veel lichter van kleur en in volume verdubbeld zijn. Giet het mengsel dan over in een koude kom en zet de kom opzij. Pak de kom met de eiwitten en klop ze ook stijf.
4. Doe de slagroom in een andere kom en klop ze dik maar niet helemaal stijf. Schep de mascarpone bij de slagroom. Omdat de mascarpone stijf is moet je wel roeren maar niet te hard, het mengsel moet luchtig blijven.
5. Schep snel de eierdooiers door het mascarpone/slagroommengsel en schep de eiwitten en het vanille-extract er ook zo snel & luchtig mogelijk doorheen.
6. Pak de ramekins met de koekjes erbij, leg er een laagje room en in plakjes gesneden banaan op. Dek de ramekins af met room.
7. Trek vershoudfolie over elke ramekin en zet ze 2-3 uur in de ijskast. Pak de tiramisu uit de koeling en bestrooi ze met cacao.

Buon appetito!

Bananen tiramisu / Banana tiramisu



Shoppinglist for four persons

- 1 pack Amorelli cookies (Xenos)
- 2 bananas
- 3 free-range eggs
- 125g mascarpone
- 150 ml cream
- 1 orange, juice & zest
- 80g caster sugar
- 1 teaspoon vanilla extract
- cocoa for garnish

Optional: 2 tablespoons Amaretto liqueur

How to make this banana tiramisu

First make orange syrup

Grate the skin of the orange, put the zest in a saucepan and add 60 grams of sugar. Put the pan on low heat and stir the Amaretto through. Squeeze out the orange and add the juice to the pan. Leave the pan on low heat until the sugar is completely dissolved.

Now make the tiramisu

1. Place the cookies in ramekins, pour syrup over the cookies and put the ramekins aside for now.
2. Separate the egg whites from the yolks, put the egg whites aside and put the yolks in a heatproof bowl. Place the bowl on a pan of simmering water (au bain marie) and beat with a whisk the remaining sugar in. Wait for the sugar to melt while stirring. Remove the bowl from the pan when the sugar has completely melted.
3. Mix the egg yolks until they become a pale colour and doubled in volume. Pour the mixture over into a cold bowl and set the bowl aside. Get the bowl with the egg whites and beat them also stiff.
4. Pour the cream in yet another bowl and whisk until it's thick but not stiff. Add the mascarpone to the cream. Because mascarpone is stiff you have to stir but not too hard, the mixture should remain light and fluffy.
5. Spoon the egg yolks quickly through the mascarpone/cream mixture and fold the egg whites and vanilla extract also quickly into the mixture.
6. Get the ramekins with the cookies, lay a layer of cream into them, then a layer sliced banana. Cover the dish with cream.
7. Cover the ramekins with cling film and put them 2 to 3 hours in the refrigerator. Then take the ramekins from the refrigerator and sprinkle them with cocoa.

Buon appetito!