



Tiramisù en een hazelnoot chocoladecake

Benodigdheden: 1 pak Savoiarde, 6 eierdooiers met 75 gram basterdsuiker, 6 eiwitten met 150 gram basterdsuiker, 400 gram mascarpone, 3 dl. sterke koffie, 1 glas Marsala, Amaretto, chocoladeschaafsel. Halve liter slagroom met 75 gram basterdsuiker. Spuitzak met glad spuitje. Cacaopoeder. Vormen. Huishoudfolie.

Werkwijze: Vormen bekleden met huishoudfolie en in de diepvries plaatsen. Savoardi lange vingers in kleine stukken snijden en even drenken in het **koffie/Marsala** mengsel. In de vormen leggen.

Klop de **eierdooiers** met de suiker stevig op me de handmixer. De **eiwitten** in een vetvrije **keukenmachine (Wim?)** wit opkloppen en geleidelijk de suiker erbij doen.

Mascarpone loskloppen en eerst met de opgeklopte eierdooiers vermengen en dan met de eiwitten. **Verfijnen** met **Amaretto** en **chocoladeschaafsel**.

In de **diepvries** plaatsen en laten opstijven. **Verdelen** en op de **tiramisù** kleine bolletjes **slagroom spuiten** en bestrooien met cacaopoeder.

Hazelnoot chocoladecake

Benodigdheden: 140 gram geroosterde hazelnoten, 3 eetlepels cacaopoeder, 80 gram zelfrijzend bakmeel, 185 gram bruine basterdsuiker, 250 gram roomboter, 4 eierdooiers, 4 eiwitten.

Springvorm. Oven 180°C. Baktijd 50 minuten.

Werkwijze: Keukenoven op 180°C. aanzetten. Temperatuur controleren. Springvorm insmeren met gesmolten boter en bestuiven met bloem.

Bakmeel met de cacaopoeder en gehakte hazelnoten vermengen.

Roomboter met de bruine basterdsuiker opkloppen. Eierdooiers opkloppen.

De eiwitten in een vetvrije kom met de handmixer stevig witkloppen.

Bloempotpourri onder de opgeklopte boter vermengen en vervolgens de dooiers en de eiwitten eronder spatelen. In de springvorm verdelen en bakken.
Na het bakken verdelen in 18 stukken en bestrooien met poedersuiker.

Wijnsuggestie:



San Jacopo de Vicchiomaggio

Vinsanto is de passito wijn verkregen door de witte druif-rassen Malvasia en Trebbiano. Oranje-gele kleur met gouden reflexen. Fijn en elegant bouquet, met diepe honing, gedroogd fruit en abrikoos smaken. Fluweelachtige en zoete smaak, gevolgd door vanille notities.