



Desserten

Tiramisu van groene thee, kokos en banaan

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram mascarpone
150 milliliters kokosroom
3 eierdooiers
3 eiwitten
2 gelatineblaadjes
1 vanillestokje
350 gram suiker
40 gram groene thee
4 bananen
2 limoenen
1 pak lange vinger (vb. Madeira)
takje citroenverveine (enkele)

Bereidingswijze

Breng 30 cl water met 200 g suiker aan de kook. Voeg de groene thee toe en laat 10 minuten infuseren. Giet door een zeef en laat op kamertemperatuur afkoelen.

Breng de mascarpone op kamertemperatuur. Leg een stukje bakpapier op de bodem van een plastic diepvriesdoosje.

Meng de mascarpone met 100 ml kokosroom en het merg van het vanillestokje. Klop de eidooiers met 75 g suiker luchtig en romig. Schep onder de mascarpone.

Warm de resterende kokosroom op. Week de blaadjes gelatine 5 minuten in ijskoud water. Knijp het vocht uit de blaadjes en los ze op in de warme kokosroom. Schep eveneens onder het mascarponemengsel. Klop de eiwitten stijf. Voeg in delen en al mixend de resterende 75 g suiker toe. Schep voorzichtig onder het mascarponemengsel. Zet koel.

Snij de bananen in schijfjes en druppel er limoensap over. Schep op de bodem van het doosje een dun laagje mascarpone. Dompel de koekjes in de groene thee en leg een laag op de mascarpone. Verdeel er wat bananenschijfjes over en bedruppel met extra limoensap. Schep er opnieuw een laag mascarpone op en herhaal dezelfde stappen. Zet minstens 2 uur in de vriezer.

Ontvorm de tiramisu en snij met een warm mes in de lengte in plakjes. Leg op elk bord een plakje tiramisu en laat wat ontdooien. Werk af met een takje citroenverveine en wat limoenrasp.

Tip: Je kan de banaan vervangen door mango.

