

Wijnadvies: Il Falchetto Moscato d`Asti (Piemonte), Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort

Al meerdere malen uitgeroepen tot beste Moscato d`Asti. Het alcoholpercentage is laag (5,5%), de stijl vederlicht en fris. Het lichtmousserende randje in het glas geeft hem een feestelijk karakter. Perfect bij ijs en desserts met fruit! Verleidelijke muskaatgeur met lichte citrus tonen, lichte fris-zoete smaak

TIRAMISU AI MANDARINO

Ingrediënten:

(voor 4 personen)

- 1 vanillestokje
- 3 el witte basterdsuiker
- 100 g mascarpone (verse kaas)
- 125 g slagroom, stijfgeklopt
- 6 mandarijnen
- 14 cantucinni, grof verbrosseld
- 4 el sambuca (Italiaanse anijsliekeur, slijter)
- 4 tl cacao-poeder

BEREIDING:

- Snijd met een scherp mes het vanillestokje in de lengte doormidden, schraap met de punt van het mes het zwarte merg eruit.
- Roer het vanillemerg met de suiker door de mascarpone.
- Schep de slagroom er voorzichtig door.
- Snijd met een scherp mes de onder- en bovenkant van de mandarijnen en vervolgens de schil eraf (tot en met het witte vliesje).
- Snijd het vruchtvlees tussen de vliesjes uit en vang het sap op. Verdeel de helft van de cantucinnikoekjes over de glazen en druppel over elke koekjesbodem eetlepel sambuca en wat opgevangen mandarijnensap.
- Verdeel de helft van het mascarponemengsel erover en leg daarbovenop enkele stukjes mandarijn.
- Herhaal dit met de rest van de koekjes, sambuca en het mascarponemengsel.
- Laat alles minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.
- Bestrooi de tiramisu met mandarijnen tot slot met cacao en garneer met de rest van de mandarijn.