

# Tiramisu espuma

## Ingrediënten:

60gr gepast. eierdooier  
4 el mascarpone  
6 el poedersuiker  
1 el Amaretto  
20gr gepast. Eiwit

300gr room

## Bereiding:

Alles mengen in de thermomix uitgez. De room  
Stel in: 1 min / stand 3 / vlinder

De room onderspatelen.

Alles overdoen in een sifon, één patroon erop, goed schudden en 4 u laten koelen in de frigo.

Nogmaals goed opschudden voor gebruik.

Sputen in mini glaasjes en met chocoladepoeder of schilfers bestrooien.

