

Zeeuwse tiramisu met bolus en zilte caramel

(voor +/- 10 personen)

INGREDIËNTEN:

Zilte karamel:

150 g suiker / **1,5 dl** Oosterscheldewater /
30 g boter / **75 g** slagroom

Crème:

80 ml eiwit gepasteuriseerd / **50 g** bruine basterdsuiker /
80 ml eidooier gepasteuriseerd
80 ml gezoete slagroom / **200 g** mascarpone
40 ml boluslikeur / kaneel

Overig:

5 st Zeeuwse minibolussen (½ p.p.) / espresso /
Zeeuwse boluslikeur / Oosterschelder gezuiverd
Oosterscheldewater / **15 st** Zeeuwse babbelaars (geplet
tot grove crumble)

BEREIDING: Espresso laten afkoelen • zilte karamel maken en in spuitzak doen na afkoelen • eiwit in ontvette bekken luchtig slaan, helft van de suiker toevoegen en stijf slaan • eidooier opkloppen, andere helft van de suiker toevoegen en ook luchtig kloppen • slagroom luchtig slaan, lobbij • mascarpone met de kaneel en de boluslikeur opdraaien • vervolgens de opgeklopte slagroom en eidooier goed door de mascarpone mengen met garde • als laatste het opgeklopte eiwit er zachtjes doorheen spatelen om de massa luchtig te houden en in spuitzak koelen • bolussen halveren en in een sleetje tremperen met espresso, gezuiverd Oosterscheldewater en boluslikeur • in glas mascarponecrème opspuiten, hierop getrempeerde bolus met snijvlak naar beneden leggen en hierop de zilte karamel en babbelaarcrumble. Met de presentatie kun je zelf variëren.

