

Venetiaanse Tiramisú door restaurant Palldio

Het Amsterdamse Palldio serveert authentieke Italiaanse gerechten. Forcani Vezio is hier de kok.

Forcani over fairfood: *“Er gaat niets boven lekker Italiaans eten. En dat is nog lekkerder als het fair is. Zo eenvoudig is dat!”*

Ingrediënten:

(8 personen)

500 gram	Mascarpone
370 gram	CSM Ruwe rietsuiker
7	Eieren
2 pakken	Lange vingers
100 cl	Sterke koffie (AH Excellent Perla Goud)
150 gr	Fair Trade Original Chocolate puur



Bereiden:

Breek de eieren en scheidt het eigeel van het eiwit.

Meng het eigeel door de suiker, en meng daarna de mascarpone (op kamertemperatuur) erdoorheen. Klop het eiwit, maar niet te stijf, en meng het door het ei/mascarpone/suiker mengsel.

Doop de lange vingers kort in de koffie, en leg ze op de bodem van de schaal. Bedek de bodem met lange vingers (koffiezijde boven) en rasp er chocolade over. Strijk er een deel van het mascarpone-mengsel over. Bereid op de zelfde manier nog twee lagen. Naar keuze kun je de tiramisu afdekken met een laag lange vingers of chocoladerasp. Laat de tiramisu in de koelkast minimaal één uur opstijven.

Strenge controle en regels in de EU maken het moeilijk voor ontwikkelingslanden om het ruwe suikerriet in verwerkte vorm te exporteren. Hierdoor (onder meer) blijft de export beperkt tot ruwe suiker. De toegevoegde waarde die ontstaat bij het verwerken van ruwe suiker tot suiker voor dagelijks gebruik, komt nu vooral in het Westen terecht.