

## INGREDIËNTEN

### LANGE VINGERS

186 gr bloem  
1½ theelepel maizena  
1 theelepel bakpoeder  
½ theelepel baking soda  
1¼ theelepel zout  
6 eetlepels margarine  
250 gr suiker  
60 ml aquafaba/kikkererwtenvocht van 1 blikje  
1 theelepel vanille extract  
60 ml ongezoete amandelmelk

### VEGAN MASCARPONE

195 gr ongezouten cashewnoten  
120 ml ongezoete amandelmelk  
115 ml ahorn siroop/maple syrup  
65 gr gesmolten kokosolie  
¼ theelepel zout  
½ theelepel vanille extract  
1 theelepel citroensap  
750 ml coconut whipping cream (gekoeld!)  
2 eetlepels poedersuiker

### LANGE-VINGER-DIP-MENGSEL

175 ml espresso  
100 ml water  
3 eetlepels amaretto  
Cacao poeder

## BEREIDING

1. Het maken van de lange vingers: zeef de bloem, maizena, bakpoeder, baking soda en zout in een kom. Zet deze even aan de kant.
2. Mix in een andere kom de boter en suiker met een handmixer. Giet hier de aquafaba (kikkererwtenvocht) en de vanille-extract bij en mix deze 2 tot 3 minuten totdat de substantie licht is en er 'fluffy' uitziet. Het ziet er misschien wat gebroken uit, maar dat komt later helemaal goed.
3. Doe eerste de helft van het bloem-mengsel bij de natte ingrediënten en mix dit erdoor. Voeg nu de amandelmelk toe en mix deze er ook door. Voeg nu ook de tweede helft van het bloem-mengsel toe en mix alles nog één keer goed door elkaar totdat het een gladde substantie is geworden.
4. Bedek je ovenrooster met bakpapier.
5. Doe het lange-vinger-beslag in een spuitzak. Als je die niet hebt kun je ook een plastic zakje of zip-loc met de punt naar beneden in een maatbeker vouwen, dat werkt ook prima. Knip, als alles erin zit, het puntje aan de onderkant af.
6. Spuit de lange vingers op het ovenrooster met een paar centimeter ertussen. In totaal moet je er uiteindelijk 40 tot 55 hebben. Lukt dit niet in één keer, bak dan hierna nog een lading.
7. Leg het overrooster met de lange vingers een half uur in de koelkast, zodat ze straks in de oven niet alle kanten op lekken en aan elkaar komen te zitten. (optioneel)
8. Verwarm de oven voor op 180 graden.
9. Bak de lange vingers in 13 tot 15 jaar, totdat ze goudbruin zijn. Laat ze volledig afkoelen.

10. Het maken van de vegan mascarpone: laat de cashewnoten ongeveer 10 minuten weken in kokend heet water totdat ze een beetje zacht zijn geworden.
11. Doe de geweekte cashewnoten, amandelmelk, ahorn siroop, kokosolie, zout, vanille extract en citroensap in een keukenmachine/blender totdat het een gladde substantie is geworden. Zet deze even aan de kant.
12. Haal de 'coconut whipping cream' uit de koelkast, maak open en lepel er het hard geworden laagje uit. Na een paar uur in de koelkast te hebben gestaan is dit, als het goed is, het grootste gedeelte van het blikje. Doe hier de poedersuiker bij en mix dit 2 tot 3 minuten tot het een lichte 'fluffy' substantie is geworden.
13. Giet het cashew-mengsel bij de geklopte kokos, en meng dit met een spatel of lepel door elkaar.
14. Het maken van het lange-vinger-dip-mengsel: roer in een kommetje de espresso, water en amaretto (naar smaak) door elkaar.
15. Het opbouwen van de tiramisu: doe onderin een (glazen) schaal een laagje van de vegan mascarpone, ongeveer 65 ml. Doop een lange vinger in het espresso-mengsel en leg die op de mascarpone. Herhaal met nog meer lange vingers, tot er een laagje van op de mascarpone ligt. Herhaal dit tot de lange vingers en mascarpone op zijn. Eindig met een laagje mascarpone.
16. Bedek de tiramisu en zet deze minimaal 2 uur in de koelkast. Bij 4 uur zit je sowieso goed, of laat hem er de hele nacht in staan en een hem de volgende dag op.
17. Zeef als allerlaatst een laagje cacao over de tiramisu, voordat je hem uitserveert.
18. Enjoy! Het liefste met je familie, vrienden, of bij het kijken van Decamerone 2020 natuurlijk!