

Tiramisu van Mariken



Gerecht voor 4 personen

Tiramisu van Mariken

Dit is echt zo'n lekker en simpel Italiaans gerecht, dat wil je wel iedere dag!

Als eerste maak je sterke koffie, liefst espresso. Klop de slagroom stijf met wat suiker en zet even terug in de koelkast, Mascarpone romig roeren en daarna in een kom de slagroom en Mascarpone mengen, goed doorscheppen maar niet met de mixer.

Doe de sterke koffie in een platte schaal en doop daar de lange vingers in, niet te veel want anders worden ze sompig. Leg de lange vingers met de gesuikerde zijde naar onder in de schaal (1 laag), schep daarover de helft van de mascarpone crème en bestrooi deze met een laagje cacao daarna de

volgende laag in koffie gedoopte lange lange vingers.

Smullen je kinderen ook mee, gebruik dan geen likeur of alcohol, is voor de smaak eigenlijk helmaal niet nodig.

Afgedekt in de koelkast bewaren en vlak voor het opdienen de cacao eroverheen strooien.

Tip: Maak de Tiramisu een dag van tevoren voor meer smaak en kan de Tiramisu lekker opstijven.