

Tiramisu met blauwe bessen

Benodigdheden

- 250 gr mascarpone
- 250 ml slagroom
- 80 gr suiker
- 200 ml espresso
- 100 ml amaretto
- Lange vingers
- Reep pure chocolade of cacaopoeder
- Blauwe bessen

Vorbereiden:

1. Meng de espresso en amaretto en doe het in een diep bord. Laat het mengsel vervolgens even afkoelen;
2. Klop in een kom de mascarpone met de suiker luchtig en voeg dan geleidelijk de slagroom toe en blijf kloppen tot het mengsel mooi dik is;
3. Voeg drie eetlepels van het espresso/amarretto mengsel toe aan de zojuist geklopte mascarpone/suiker/slagroomcrème en schep dit er doorheen;
4. Doop de lange vingers één voor één kort in het espresso/amarretto mengsel en leg ze strak tegen elkaar op de bodem van de schaal;
5. Schep hier de helft van de mascarpone/suiker/slagroomcrème op en druk de boel een beetje aan;
6. Rasp er een dun laagje chocolade over (of strooi er cacao overheen);
7. Leg er een laagje (kleine) blauwe bessen op en druk het geheel een beetje aan;
8. Maak op dezelfde manier nog een laag met de lange vingers en de andere helft van de mascarpone/suiker/slagroomcrème;
9. Leg er wederom een laagje (kleine) blauwe bessen op en druk het geheel weer een beetje aan;
10. Breng nog een klein beetje mascarpone/suiker/slagroomcrème aan en strijk alles glad;
11. Breng als laatste een dun laagje chocolade aan (of strooi er cacao overheen);
12. Zet de tiramisù minimaal 1 uur afgedekt in de koelkast

Voor meer recepten kijkt u op www.veensblauwebessen.nl

Smakelijk!

