



TIRAMISU

Duur: Porties:

Niveau:

🕒 1h 🍽️ 4 persons

●○○ Eenvoudig

De ingrediënten

Room	550g
Koffiebonen	15g
Mascarpone	200g
Chocoladekoekjes	4
Pure chocolade	150g
Suiker	80g
Ferrero Rocher	4

Tiramisu ~ bereiding

1. Verwarm 400g room met de suiker en koffiebonen zonder het aan de kook te brengen. Zet het vuur af, laat het mengsel afkoelen en zet het dan 8 uur in de koelkast.
2. Zeef de room met de koffiebonen en klop op tot het stevig, maar niet te stijf is. Doe vervolgens de mascarpone bij de room en meng voorzichtig tot een glad en homogeen mengsel.
3. Breek de pure chocolade in kleine stukjes in een kom. Verwarm 150g room tot net voor het kookpunt. Doe er de chocolade bij en meng tot die smelt en de ganache glad wordt. Laat afkoelen op kamertemperatuur.
4. Verkrummel de koekjes en leg ze in 4 Martiniglazen. Voeg een laagje van de witte crème met koffiesmaak toe en werk af met de chocoladeganache die nog steeds vloeibaar, maar koud is. Zet de glazen minstens 1 uur in de koelkast.
5. Haal uit de koelkast, versier met een Ferrero Rocher en serveer.