

Tiramisu met advocaat

Tiramisu met advocaat

Benodigd: 200 gr. halfvolle verse kaas, 1 dl. advocaat, 2 dl. slagroom, 1 zakje klopvast, 2 zakjes vanille suiker, ca. 16 lange vingers, 1/2 dl. sterke koffie, 25 gr. poedersuiker, 4 eetlepels boerenjongens, 2 eetlepels cacao poeder.

Bereiding:

Roer met een mixer de halfvolle verse kaas met de advocaat tot een gladde creme. Klop de slagroom met de klopvast en de vanillesuiker stijf en schep dit luchtig door het advocaatmengsel. Bedek de bodem van een rechthoekige glazen schaal met de helft van de lange vingers. Los de poedersuiker in de koffie op. Besprenkel de lange vingers met de helft van de koffie en schep er 2 eetlepels boerenjongens op. Verdeel de helft van de advocaatcreme erover en strijk deze glad. Verdeel de rest van de lange vingers erover en besprenkel ze met de rest van de koffie en de boerenjongens. Verdeel de rest van de advocaatcreme erover en strijk deze glad. Dek de schaal af en laat de smaken een tijd intrekken.

Zeef de cacao boven het dessert. Schep de tiramisu aan tafel op de borden.

Bereidingstijd : Voorbereiding: ca. 15 minuten. , Bereidingstijd: ca. 5 minuten.

Aantal personen: 4 personen