

Banaan Tiramisu

Banaan Tiramisu

IngrediëntenIngrediënten voor 8 personen

- 4 bananen, in plakjes
- 400 g magere kwark
- 350 g mascarpone
- 150 g lange vingers
- 80 g suiker
- 8 eetlepels sterke koffie
- 3 eetlepels bruine rum
- 2 eetlepels Kahlua (koffielikeur)
- 2 eetlepels pure cacaoepoeder

Zo maakt u Banaan Tiramisu

1. Maak het roommengsel: Doe kwark, mascarpone, rum en de helft van de suiker in een mengkom. Roer dit voorzichtig door elkaar. Los de rest van de suiker op in de hete koffie. Voeg de Kahlua toe. Zet het koffie-Kahluamengsel weg om af te koelen.

2. Doop de lange vingers in het koffie-Kahluamengsel. Bedek hiermee de bodem van een diepe schaal. Doe een laagje van het roommengsel over de lange vingers. Verspreid de helft van de plakjes over de roomlaag. Herhaal de voorgaande stappen. Eindig met een laag room. Strooi een dikke laag cacaoepoeder over de room. Zet de tiramisu een paar uur in de koelkast voor te serveren.