

## Tiramisu met speculaas

Tiramisu met speculaas en advocaat

Bereidingstijd: 20-30 minuten

Aantal personen: 4

Gang: Nagerecht

Keuken: Frans

Smaak: Zoet

Soort gerecht: Nagerecht

### Omschrijving

Makkelijk en super lekker toetje...dat bij alle gasten in de smaak zal vallen !

### Ingrediënten

- 250 gram Mascarpone
- 4 eiwitten
- 1 eetlepel honing
- 150 gram advocaat
- 1 pak speculaas
- ½ liter sterke koffie
- Cacaopoeder

### Vorbereitung

- Klop de eiwitten samen met honing stijf.
- Meng de mascarpone samen met de advocaat en het opgeklopte eiwit.

### Bereidingswijze

- Schep een laagje van de mascarponecrème in een vorm.
- Dompel de speculaas even in de koffie en leg ze in een laagje op de crème.
- Leg daarop weer een laagje crème en daarop weer een laagje in koffie gedrenkte speculaas en ga zo door tot alle ingrediënten opgebruikt zijn.
- Eindig met een laagje mascarpone en bestrooi het rijkelijk met cacaopoeder.
- Zet de tiramisu minstens 1 uur in de koelkast