

## Tiramisu met mandarijnen

Tiramisu met mandarijnen

Nodig voor 2 personen:

- 125 gram mascarpone
- 1 dl vanille vla
- 1 klein blikje mandarijnen (op eigen sap)
- 1 eetlepel siroop (tropische vruchten of sinaasappel)
- 6 lange vingers 30 gram witte garnerhagel

**Bereiding**Roer de mascarpone en de vanille vla met een vork in een kom. Niet te lang roeren, want anders wordt het te dun. Laat de mandarijnen uitlekken, maar vang het vocht op. Roer de siroop door de helft van het mandarijntjes sap. Breek de lange vingers in stukjes en leg ze op een diep bord. Bedruppel ze met het sap-siroop mengsel.

Verdeel de helft van de lange vingers over 2 glazen. Verdeel de helft van de mandarijntjes ook over de glazen en doe hetzelfde met de mascarpone mengsel. Herhaal dat nog een keer: langevingers, mandarijnen, mascarpone. Strooi de garnerhagel over de laatste laag mascarpone.

**Tip:** Je kunt ook gewoon een reep (witte) chocola nemen en dat met een kaasschaaf of een rasp grof raspen/schilferen. Voor kinderhandjes is garnerhagel wel veiliger!

**Meer tips:** Mascarpone is te koop in bakjes van 250 gram. Genoeg voor 4 personen, terwijl het recept hierboven voor 2 personen is. Dit nagerecht is in 10 minuutjes klaar!