

# Tiramisu Taart

## Tiramisu Taart

IngrediëntenVoor de bodem/rand:

- 250 g chocoladekoekjes
- 50 g zachte boter
- 150 g lange vingers
- 1 wijnglas amarettoVoor de vulling:
- 4 bl. gelatine
- 1/8 l espresso of sterke koffie
- 1/4 l slagroom
- 75 g suiker
- 500 g mascarpone (evt. roomkwark)
- 1 el cacao poeder
- 1 tl kaneel
- Vorm doorsnede 24 cm

Bereiden: Bekleed de bodem met bakpapier. Week gelatine in koud water (5 min). Los de uitgeknepen gelatineblaadjes op in de hete koffie.

Verkruiemel de chocoladekoekjes (foodprocessor) en voeg de boter toe. Verdeel over de bodem met bakpapier. Snijd de lange vingers op de hoogte van de taartvorm. Doop ze met de kant zonder suiker in de amaretto en zet ze met de suikerkant tegen vorm. Doe de restjes langevingers verkruiemeld in een schaaltje en besprenkel met rest van de amaretto.

Klop de slagroom bijna stijf met suiker en meng de mascarpone erdoor. Klop de afgekoelde koffie met gelatine erdoor. Vul de vorm met de helft van dit mengsel. Doe de langevingers stukjes daarop en dek het af met de rest van het mascarponemengsel. Maak de bovenkant glad en laat minimaal 4 uur in de koelkast opstijven. Maar liever een hele nacht.

Meng vlak voor opdienen cacao met kaneel en strooi dit erover.