

Tiramisu met drambuie

Tiramisu met citroen en drambuie

- 2 dl slagroom
- 250 g magere kwark
- 125 g mascarpone
- 80 à 100 g suiker
- drambuie of mandarine napoléon
- pak lange vingers
- citrusrasp van 2 citroenen en 1 sinaasappel
- 2 passievruchten

Bereiding

de citrusrasp in water opzetten. zodra het begint te koken, afgieten en met koud water afspoelen. 2 eetl drambuie toevoegen en 4 eetl citroensap.

2 dl slagroom kloppen, 250 g magere kwark en 125 g mascarpone en 80 à 100 g suiker toevoegen. de binnenkant (bodem én zijkanten) van een cakevorm bedekken met aluminiumfolie. de bodem met lange vingers bedekken en met het sap van de citrusrasp/citroensap en drambuie besprenkelen. (houd de citrusrasp apart voor decoratie.)

verdeel eenderde van het mascarponemengsel met een spatel over de lange vingers. herhaal dit procédé tot de ingrediënten op zijn.

garneer de tiramisu met de citrusrasp en eventueel met in partjes gesneden passievruchten.