



Tiramisu met speculaas

Sinterklaas heeft de oversteek naar ons land gemaakt en je voelt het ... de spanning stijgt bij de kinderen. De schoentjes staan klaar en de brieven zijn geschreven. Nog even wachten op het bezoek van de goed heilig man, maar in tussentijd kan je gelukkig genieten van mijn heerlijk dessertje. Met speculaas natuurlijk om alvast in de sfeer te komen en met iets zuiders al is het uit Italië en heeft de stoomboot zich dus even van land vergist. Het wordt een klassieke tiramisu, maar wel met speculaas en ik serveer het niet in een schoen, maar wel in een glaasje ... als Sinterklaas het maar goed vindt. Gelukkig ben ik voor de rest van het jaar altijd braaf ☐ en versier ik mijn tiramisu met speculaas met heel veel extra lekkers. Wat denk jij? Mijn brief voor de Sint? Samen met dit komt dat toch goed he?

Wat heb je nodig (voor een 4-tal glaasjes) :

250 g mascarpone
2 super verse eieren
50 g suiker
150 g speculaas (ik gebruikte restjes van mijn eigen gebakken [dikke speculaas](#))
straffe koffie
eventueel speculaas likeur

Versiering naar keuze: chocolade, speculaas crumble, cacaopoeder, marsepein ...

Hoe maak je het:

Zet alvast hele straffe koffie of espresso.

Weeg de ingrediënten zorgvuldig af. Breek en scheid de eitjes. Er mag geen eigeel bij het eiwit komen. Mix het eigeel met de suiker tot "en ruban" wat wil zeggen een luchtige massa. Klop er de mascarpone (eventueel met een beetje likeur) onder. Zorg voor proper en vetvrij materiaal en klop vervolgens de eiwitten stijf. Spatel de opgeklopte eiwitten onder het mascarponemengsel. Zet even aan de kant.

Dompel speculaas in de koffie en schik ze op de bodem van de glaasjes. Schep een deel van het mengsel over de koekjes en schik er terug een laag speculaas over. Doe er uiteindelijk de rest van het mascarpone

Laat opstijven in de koelkast voor minstens voor 2 uren.

Eindigen doe je met het leukste deel van de job ... afwerken met versiering naar keuze.

Probeer je dit thuis?

Je maakt me gelukkig als je even laat weten of het je gesmaakt heeft.

#mieenplace - @mieenplace op facebook of instagram of stuur een mailtje info@mieenplace.be

Dit recept bewaren voor later kan je door het te pinnen.

Liefs,

