

# De speculaas-tiramisu

Afgelopen week was het weer zover, ik kreeg de vraag om nog eens 100 tiramisu'tjes te maken voor de eetdag van de school van onze kinderen... want "Jij maakt die elk jaar en de mensen rekenen erop dat't dezelfde is"... Succesrecept dus!



## Ingrediënten:

- 750 gram mascarpone
- 75 gram suiker (probeer gerust met minder!)
- 6 eieren
- een soepbord sterke koffie (ik maak die met oploskoffie)
- amaretto
- een halve kilo speculaasjes
- eventueel cacao poeder voor de afwerking

**Stap 1:** Meng de mascarpone met de eidooiers (die je vooraf gescheiden hebt van het eiwit), de suiker en een stevige scheut amaretto.

**Stap 2:** Klop het eiwit stijf en voeg dat voorzichtig bij het bovenstaande mengsel.

**Stap 3:** Sop de speculaasjes in de koffie en leg ze naast elkaar in een schotel.

**Stap 4:** Overdek de speculaasjes met een laagje van het mascarpone-mengsel.

Herhaal vervolgens stap 3 en 4 nog twee keren, normaal is

je mengsel dan op. Als je een smallere schotel hebt, heb je misschien meer laagjes. Houd je meer van de vulling dan van speculaas, dan maak je de laagjes vulling dikker.

**Afwerken** kan je nog met cacao poeder of fijngestampte speculaasjes (ideaal werkje voor de kinderen of kleinkinderen). Laat je tiramisu daarna nog enkele uren opstijven in de koelkast. De dag op voorhand maken geeft het beste resultaat!

*Ann Van der Flaas*

(de naam betekent letterlijk "trek mij omhoog", wat zoveel wil zeggen als "beur mij op" of "maak mij blij", en of het jullie blij zal maken!)

goede   
**het boek**

uw christelijke boekhandel

## LEUVEN

016 25 93 93  
leuven@hetgoedeboek.be

Tervuursesteenweg 192  
3001 Heverlee

## GENK

089 30 58 86  
genk@hetgoedeboek.be

Vennestraat 345  
3600 Genk

## KORTRIJK

056 35 78 99  
kortrijk@hetgoedeboek.be

Meensestraat 79  
8500 Kortrijk



hetgoedeboek.be



fb.com/hetgoedeboek