



Tiramisu met speculaas en advocaat



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

200 gram speculaas (zacht)
6 speculaaskoekjes (hard)
1 zakje thee
1 deciliter advocaat
3 eiwitten
2 eiderdooiers
1/2 zak vanillesuiker
2 eetlepels donkerbruiner suiker
2 eetlepels suiker
1 snuifje kaneelpoeder

Bereidingswijze

- 1.** Verbrokkel de zachte speculaas.
- 2.** Bereid de thee in 1 dl heet water.
- 3.** Klop de eiwitten stijf.
- 4.** Verkruimel de speculaaskoekjes.
- 5.** Bedek de bodem van de glaasjes met de verkruimelde speculaaskoekjes. Leg hierop de verbrokkelde zachte speculaas. Overgiet met de afgekoelde thee
- 6.** Klop de eierdooiers met de suiker. Klop er de vanillesuiker, de mascarpone, de advocaat, de donkerbruine suiker en het snuifje kaneel onder.
- 7.** Schep de stijfgeklopte eiwitten er voorzichtig onder.
- 8.** Verdeel het mengsel over de speculaas.
- 9.** Laat 8 uur rusten in de koelkast.