

Functionele beschrijving

Sinterklaas Tiramisu

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft. De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Sinterklaas Tiramisu 3

Ingrediënten 3

Bereiding 3

Sinterklaas Tiramisu



Ingrediënten

Aantal personen: 6

Tijd: 2u 20m

- 3 el suiker
- 250 gr mascarpone
- 250 gr slagroom
- 250 gr kruidnoten
- 300 ml chocolademelk
- 1 tl koek- en speculaas kruiden
- stukje pure chocolade

Bereiding

- Klop de suiker met de slagroom op totdat de slagroom stijf is. Voeg daarna de mascarpone toe en meng dit kort door de slagroom. Voeg ook een theelepel koekkruiden toe en schep alles door elkaar. Wij gebruiken een ovenschaal voor de tiramisu, maar je kunt ook kiezen voor een andere schaal/vorm.
- Doe een beetje chocolademelk in een kommetje. Doop de kruidnoten kort in de chocolademelk en leg ze daarna in de schaal.
- Als de hele bodem bedekt is, schep je ongeveer de helft van het mascarpone mengsel er overheen. Rasp wat chocola hier overheen.
- Daarna weer een laagje kruidnoten (gedoopt in de chocolademelk). Laagje mascarpone. Maak af met wat geraspte chocolade en kruidnoten.
- Zet de Sinterklaas tiramisu minimaal 2 uur in de koelkast en daarna kun je smullen!