

# ADVOCAAT TIRAMISU

## Benodigheden: 2-3 glaasjes

- 250 gr mascarpone
- 1 dl slagroom
- 1 dl koffie
- 1 tl vanille extract
- 25 gr suiker
- 5 el advocaat of meer
- 25 gr witte chocolade
- handje bitterkoekjes
- glaasjes

## Bereidingswijze:

Zet een tasje espresso of zeer straffe koffie en laat deze even afkoelen.  
Klop de slagroom met de suiker en het vanille extract stijf. Maar niet te stijf.  
Hier bepaal je hoe stevig de tiramisu gaat worden.  
Klop in een andere kom de mascarpone los.  
"Vouw" hier als de mascarpone glad is voorzichtig de slagroom doorheen.  
Voeg vervolgens ook de advocaat toe.  
Wil je een sterkere advocaat smaak, voeg dan zeker nog een lepeltje extra toe.

Dip de bitterkoekjes in de koffie en leg ze onderin de glaasjes.  
Verdeel hier een laag van het mascarpone mengsel overheen.  
Heb je graag advocaat, voeg dan ook een laagje advocaat toe.  
En eventueel nog een koekje  
Herhaal deze stappen totdat het glaasje vol zit.  
Zorg wel dat je eindigt met een laagje van de mascarpone.  
Rasp wat witte chocolade over het geheel, om de advocaat tiramisu af te maken.  
Kleur? Een aardbei – takje munt .....

Smakelijk