

TIRAMISU MET ADVOKAAT EN BANAAN

Benodigdheden : voor **4** personen

3	st	Eieren
100	gr	Kristalsuiker
1	st	Vanillestokje eventueel zakje vanillesuiker
500	gr	Mascarpone
2	el	Advokaat (of iets meer)
1	kl	Advokaat per laag
1	tasje	Sterke koffie
200	gr	Lange vingers (boudoir)
1	st	Banaan
100	gr	Witte chocoladeschilfers cacaopoeder

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Scheid 3 eieren voorzichtig (breek de dooiers niet)

Klop de dooiers eerst los en voeg er dan 100 gram kristalsuiker tot een bleke ruban.

Voeg er dan de zaadjes van een vanillestokje bij of een zakje vanillesuiker.

Klop nu de 3 eiwitten stijf.

In een andere kom meng je eerst 500 gr mascarpone en dan 2 eetlepels advokaat door de ruban.

Spatel er dan voorzichtig de stijfgeklopte eiwitten onder.

Schep eventueel de crème in een spuitzak. (helpt bij de afwerking) en leg in de koeling.

Neem 4 schaalte of mooie glazen en 1 kopje sterke koffie

Dompel 1 voor 1 - 200 gram lange vingers (boudoirs) in de koffie en schik ze in de schaaltes of glazen als eerste laag.

Schep in elk glas 1 koffielepel advokaat.

Pel en snijd 1 banaan in schijfjes.

Leg in elk glas enkele schijfjes banaan.

Spuit of schep er een laagje mousse over en herhaal dit tot alles verdeeld is.

Werk af met 100 gram witte chocoladeschilfers.

En als finishing touch: een vleugje cacaopoeder.

Smakelijk eten.

=====