

Mascarponebekertje

Benodigdheden :

250 gr mascarpone (beker)
100 ml slagroom
4 el suiker
1 zakje vanillesuiker
16 lange vingers
125 ml sterke (espresso) koffie
8 el advocaat
1 el kaneelsuiker
1 mixer
4 leuke glazen of coupes

Voor 4 personen en zo maak je het :

Klopt met de mixer de mascarpone met de slagroom, suiker en vanillesuiker tot een dikke romige crème.

Breek 6 lange vingers elk in 2 – 3 stukjes (afh van de grootte van je glas of coupe). Doop ze in de espresso en leg ze op de bodem van de 4 glazen of coupes. Schep er vervolgens de helft van de mascarponecrème op. Verdeel dan de helft van de advocaat erover.

Breek nogmaals 6 lange vingers in stukjes. Doop ze in de espresso en leg ze op de advocaat. Verdeel er de rest van de mascarponecrème en de rest van de advocaat over. Bewaar de tiramisu afgedekt tot het serveren in de koelkast of serveer meteen.

Steek vlak voor het serveren 1 hele lange vinger in de tiramisu en bestrooi met kaneelsuiker.