



Bitterkoekjes tiramisu

🕒 20 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 12 bitterkoekjes
- ★ 100 ml koffie (vers, sterk)
- ★ 250 g mascarpone
- ★ 125 ml slagroom
- ★ 2 el suiker
- ★ 50 g witte chocolade
- ★ 4 kerstchocolaatjes

MATERIAAL: mixer

ZO MAAK JE HET:

1. Schenk de koffie in een diep bord.
2. Snijd de koekjes door, leg ze kort in de koffie tot ze zachter zijn en verdeel ze over 4 mooie glazen.
3. Klop met de mixer de mascarpone met de slagroom en de suiker in 4 minuten tot een stevige, schepbare crème.
4. Schep de crème op de koekjes.
5. Rasp de witte chocolade op een grove rasp en strooi over de tiramisu.
6. Steek in elk glas een kerstchocolaatje.

Tip: Je kunt de tiramisu 1 tot 2 dagen afgedekt in de koelkast bewaren.

Bron: boodschappen.nl

