



Tiramisu met advocaat

2 PERSONEN

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ★ 125 ml slagroom
- ★ 125 g mascarpone
- ★ 1 zakje bourbon vanillesuiker
- ★ 100 g lange vingers
- ★ ½ kop sterke koffie
- ★ 100 ml advocaat
- ★ 25 g witte chocolade
- ★ 2 takjes munt

ZO MAAK JE HET

1. Klop de slagroom met de mascarpone en de vanillesuiker stijf.
2. Schep ½ van het mascarponemengsel in mooie dessertglaasjes en lepel de helft van de advocaat erop.
3. Drenk de helft van de lange vingers in de koffie en verdeel erover.
4. Herhaal de stappen met mascarpone, advocaat en lange vingers.
5. Eindig met de mascarpone.
6. Schaaf de witte chocolade over de bovenkant van de glaasjes.
7. Decoreer met een takje munt.

BRON: dekamarkt.nl

