



Hemelse tiramisukoekjes met whisky



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Voor de koekjes

75 gram boter (+ extra om in te vetten)
110 gram bruine suiker
50 gram suiker (wit)
1 ei
1/2 theelepel vanille-extract
60 gram bloem
1 theelepel oploskoffie
1 theelepel bakpoeder
1/2 theelepel fleur de sel
120 gram chocolade (fijngesneden)

Voor de mascarponevulling

125 ml volle room
100 gram mascarpone
4 eetlepels whisky
1 eetlepel poedersuiker
1/2 theelepel vanille-extract
1 snuifje fleur de sel
cacaopoeder

Bereidingswijze

1. Maak eerst de koekjes: vet een muffinvorm voor 12 stuks in met boter.



- 2.** Mix in de keukenrobot (minstens 5 minuten) de boter met de bruine en de witte suiker tot een bleke, luchtige massa.
- 3.** Voeg het ei en het vanille-extract toe en laat nog 3 minuten verder mixen.
- 4.** Meng in een andere kom de bloem met de oploskoffie, het bakpoeder en de fleur de sel. Voeg deze ingrediënten beetje bij beetje toe aan de andere kom. Eindig met de fijngesneden chocolade.
- 5.** Druk in elke muffinvorm 2 eetlepels deeg. Maak in het midden een holte met je vingers. Bak 15 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Haal de vorm uit de oven.
- 6.** Maak in elk koekje een nog diepere holte door er de onderkant van een smal glas of bv. een kruidenpotje in aan te drukken. Laat ze nog 15 minuten in de vorm zitten en laat de koekjes afkoelen op een rooster.
- 7.** Maak de mascarponevulling: mix in een grote kom (gebruik opnieuw de keukenrobot of een mixer) de room, de mascarpone, de whisky, de poedersuiker, het vanille-extract en de fleur de sel. Het mengsel moet in stijve pieken staan. Spuit of schep dit mengsel in de afgekoelde koekjes en bestrooi met cacapoeder (door een zeefje).