



Tiramisu met chocolade en peperkoek



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

100 gram pure chocolade (Côte d'or)
250 ml room
250 gram mascarpone
4 eiderdooiers
4 eetlepels fijne suiker
1 vanillestokje
1 pak peperkoek (met honing en parelsuiker, Vondelmolen)
200 ml sterke koffie (koud, Nescafé)
1 scheut witte rum
2 eetlepels cacao-poeder

Bereidingswijze

- 1.** Breek de chocolade in stukjes en smelt au bain-marie.
- 2.** Klop de room half op. Meng de room onder de chocolade.
- 3.** Klop de mascarpone los.
- 4.** Klop de eierdooiers op met de suiker.
- 5.** Snij de vanillestok open en schraap het merg eruit. Meng onder de eierdooiers.
- 6.** Meng de dooiers onder de mascarpone.
- 7.** Meng het chocoladeroommengsel onder het mascarpone-eierdooiermengsel.
- 8.** Dop de sneetjes peperkoek in de koffie met rum.
- 9.** Neem een grote schaal. Wissel een laag peperkoek af met het chocolademengsel.



10. Bestrooi met cacaopoeder.

11. Zet in de koelkast.