



## **Tiramisu**

10 personen

### **Ingrediënten:**

150 ml espresso

6 eetlepels trappist

300 gram lange vingers

750 gram mascarpone

300 ml room

4,5 eetlepel suiker

1,5 zakje vanillesuiker

75 gram pure chocolade

300 ml advocaat

### **Bereiding**

Maak een sterke espresso. Mix de trappist met de koffie. Dip de helft van de lange vingers in de mix. Laat ze er niet te lang in liggen. Dan worden ze week. Leg de koekjes in een schaal.

Klop de mascarpone, suiker, vanillesuiker en advocaat met een klopper los. Klop de room lobbig en schep dit door het mascarpone mengsel. Schep een laag advocaatcreme over de lange vingers.

Leg de rest van de lange vingers in de koffie. Maak boven op de advocaatcreme een nieuwe laag lange vingers en bedek deze met de advocaatcreme. Schaaf wat pure chocolade over de tiramisu.

Bewaar in de koeling.