

Geef de
Pollepel
door aan:



| | |
|----------------------------------|--|
| Naam: | Afine Noordenbos |
| Eet graag: | Toetjes pastagerechten en bruin broodje met kaas |
| Eet niet graag: | Champignonsoep en olijven |
| Specialiteit: | Lasagne en ovenschotels |
| Favoriete eetgelegenheid: | Een ieder die voor mij kookt is favoriet. |
| Wat mislukt altijd: | Satésaus (aldus Rindert) |

Met de kerstdagen maak ik vaak tiramisu als toetje.
Je kan het een dag van tevoren maken en het is verrukkelijk.

Recept: Tiramisu

Ingrediënten:

4 eetlepels koffielikeur
1 dl. espresso
150 gram lange vingers
125 ml. slagroom
35 gram basterdsuiker
200 gram mascarpone
1 dl. advocaat
Cacaopoeder
Ik gebruik een glazen ovenschaal.

Meng de likeur met de espresso en doop de helft van de lange vingers hier met de ongesuikerde kant in.

Schik de lange vingers in een rechthoekige schaal met de gesuikerde kant naar beneden.

Klop de slagroom met de basterdsuiker en meng dit met de mascarpone en advocaat. Verdeel de helft over de lange vingers.

Doop de andere helft van de lange vingers in het koffielikeurmengsel en herhaal de laagjes.

Bestuif de advocaat-roomlaag met cacao en zet de schaal minstens drie uur in de koelkast.

Ik geef de pollepel door aan: Willem Brakema

Waarom: Omdat ik benieuwd ben of hij nog wel eens kookt.