



Tiramisu met Hasseltse speculaas en jenever



Ingredienten voor 6 Personen

4	Eidooiers
2	eiwitten
100 g	Poedersuiker
4 eetlepels	jenever
500 g	Mascarpone
200 g	Speculaas
1 kopje	straffe koffie
	cacaopoeder

Bereiding

1. Mix de eidooiers, bloedsuiker en jenever in een kom tot een luchtig beslag. Meng daarna de mascarpone onder het mengsel.
2. Klop de eiwitten stijf en roer ze voorzichtig onder het beslag.
3. Stop de speculaas in een plastic zakje en verkruimel met een vijzel. Doe de speculaaskruimels in een kom en meng met de koffie.
4. Vul een glaasje per persoon met een bodempje speculaas en schep er wat beslag over. Herhaal tot het glaasje vol is en eindig met een laagje beslag.
5. Laat 2 à 3 uur opstijven in de koelkast en werk af met cacao poeder of speculaas crumble.