

Tiramisu met peren en speculoos

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

4 peren (geschild en in blokjes)
2 eetlepels boter
1 theelepel kaneel
1 eetlepel bruine suiker
2 eetlepels cognac
1 pak speculooskoekjes
4 eieren
50 gram kristalsuiker
250 gram mascarpone

Bereidingswijze

1. **Bak de stukjes peer kort aan in de boter met de kaneel en de bruine suiker. Blus met cognac en laat deze volledig inkoken. Hou apart.**
2. **Verkruimel de koekjes.**
3. **Klop 4 eierdooiers met de suiker tot een lichte crème (in de keukenrobot). Voeg hier de mascarpone aan toe. Klop de eiwitten stijf. Voeg ze toe aan het mascarponemengsel.**
4. **Maak in hoge, brede glazen laagjes van koekjes, mascarpone en peren.**