

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 cacaopoeder

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.**