

Tiramisu met mandarijn

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

1 vanillestokje
125 ml room
3 eetlepels suiker
100 gram mascarpone
6 mandarijntjes
300 gram lange vingerkoekjes
4 eetlepels grand marnier
cacaopoeder

Bereidingswijze

1. **Halveer het vanillestokje en schraap het merg eruit. Roer dit met de suiker door de mascarpone.**

2. **Klop de slagroom stijf en schep ze voorzichtig door het mascaponemengsel.**
Snij de mandarijnen à vif* en vang het sap op. *A vif snijden: snij met een heel scherp mes eerst de onderkant en dan de bovenkant van de mandarijn. Ga nu met het mes langs de zijkanten en snij de schil, samen met de witte vliesjes, weg. Zo hou je enkel de mandarijn over, zonder velletjes. Nu kun je de individuele partjes los snijden, tussen de vliesjes.

3. **Beleg de bodem van een rechthoekige vorm met lange vingers.**
Bedruppel met Grand Marnier en mandarijnsap.

4. **Bestrijk met de helft van het mascarponemengsel.**
Leg hierop de mandarijnpartjes (hou er enkele apart).

5. **Maak nu een tweede laag met opnieuw lange vingers, Grand Marnier, mandarijnsap en mascarpone.**

6. **Werk af met gezeefd cacaopoeder en nog enkele mandarijnpartjes.**