

Tiramisu met speculaas en advocaat

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

200 gram speculaas (zacht)
6 speculaaskoekjes (hard)
1 zakje thee
1 deciliter advocaat
3 eiwitten
2 eiderdooiers
1⁄2 zak vanillesuiker
2 eetlepels donkerbruiner suiker
2 eetlepels suiker
1 snuifje kaneelpoeder

Bereidingswijze

1. **Verbrokkel de zachte speculaas.**
2. **Bereid de thee in 1 dl heet water.**
3. **Klop de eiwitten stijf.**
4. **Verkruimel de speculaaskoekjes.**
5. **Bedek de bodem van de glaasjes met de verkruimelde speculaaskoekjes. Leg hierop de verbrokkelde zachte speculaas. Overgiet met de afgekoelde thee**
6. **Klop de eierdooiers met de suiker. Klop er de vanillesuiker, de mascarpone, de advocaat, de donkerbruine suiker en het snuifje kaneel onder.**
7. **Schep de stijfgeklopte eiwitten er voorzichtig onder.**
8. **Verdeel het mengsel over de speculaas.**
9. **Laat 8 uur rusten in de koelkast.**