

## Sinterklaas Tiramisu / Sinterklaas Tiramisu



### **Boodschappenlijstje**

250 ml slagroom

3 eetlepels fijne suiker

250 gram mascarpone

een stukje Tony's chocolade, melk of puur

20 speculaasjes

300 ml chocolademelk

½ theelepel amandeleextract

cacaopoeder en kruidnootjes, om te garneren

### **Zo maak je Sinterklaas Tiramisu**

Klop de slagroom met de suiker stijf.

Roer de mascarpone los en schep het dan voorzichtig door de slagroom.

Meng de chocolademelk met het amandeleextract.

Doop de speculaasjes er in en maak er een bodem mee, in een schaal.

Schep de helft van het room-mengsel over de speculaasbodem en spreid het uit.

Leg er nog een laagje speculaasjes op en schep de rest van het roommengsel er bovenop.

Strijk de bovenkant glad en bestrooi de Tiramisu met cacaopoeder en kruidnootjes.

**Zet de tiramisu tot na het eten in de ijskast, om op te stijven.**

## Sinterklaas Tiramisu / Sinterklaas Tiramisu



### Shopping list 20 speculaas biscuits

3 tablespoons fine sugar

250g mascarpone

250 ml double cream

piece Tony's chocolate, milk or dark

20 speculaas biscuits

300 ml chocolate milk

½ teaspoon almond extract

cocoa powder and kruidnootjes, to decorate

### How to make Sinterklaas Tiramisu

Beat the cream with the sugar until stiff

Loosen the mascarpone by stirring it then gently fold into the whipped cream.

Mix the chocolate milk with the almond extract, dip the speculaasjes in it.

Take a glass dish and make a layer of speculaasjes on the bottom.

Spoon half of the cream/mascarpone mixture on top and spread evenly.

Make another speculaas layer and finish with the rest of the cream mixture on top.

Smoothen the top and sprinkle the Tiramisu with cocoa powder and kruidnootjes.

**Place the tiramisu in the fridge until after dinner, to set.**