

Speculaas Tiramisù / Gingerbread Tiramisu



Boodschappenlijstje

De tiramisù

120 ml vers gezette espresso, gekoeld
300 gram speculaas
250 gram mascarpone
110 gram biologische yoghurt
50 gram fijne suiker
1 theelepel vanille-extract
1 eetlepel citroensap
indien nodig: melk, in eetlepels

decoratie

stukjes speculaas
chocolade munten
ijskoude cranberries (veenbessen) in suiker

Zo maak je Speculaas Tiramisù

Zet sterke espresso en laat het afkoelen.

Meng in een kom de mascarpone met yoghurt, suiker, vanille-extract en citroensap.

Als het mengsel te dik is: voeg je geleidelijk wat melk toe.

De tiramisù moet romig en niet te vloeibaar zijn, zet het minimaal 1 uur in de ijskast.

Verkruimel de koekjes en schep de helft ervan als eerste laagje in de glazen.

Sprenkel de helft van de koffie over de koekjes en schep er een laagje mascarpone-room over. Herhaal met de resterende koekkrummels, espresso en mascarpone-yoghurt.

Zet de cranberries op met wat water en 2 eetlepels fijne suiker, kook ze 5 minuten.

Rol ze door de suiker en laat ze afkoelen.

Versier de Speculaas Tiramisù met koekjes, chocolade munten en cranberries.

Speculaas Tiramisù / Gingerbread Tiramisu



Shopping list

Tiramisù

120 ml freshly brewed espresso, chilled
300g speculaas cookies
250g mascarpone
110g organic yogurt
50g castersugar
1 teaspoon vanilla extract
1 tablespoon of lemon juice
if needed: milk, in tablespoons

Decoration

speculoos pieces
chocolate coins
ice cold cranberries coated in sugar

How to make Speculaas (Gingerbread) Tiramisu

Make the espresso and let it cool down.

In a bowl mix the mascarpone with yogurt, sugar, vanilla extract and lemon juice.

When the mixture is too thick: gradually add the milk

The Tiramisu should be creamy and not too runny, then set it aside in the fridge for 1 hour.

Crumble the cookies and add half of it to the glasses as a first layer.

Drizzle half of the coffee on the cookies and add a layer of mascarpone cream on top.
Repeat with the remaining cookie crumbles, espresso and mascarpone cream.

Put the cranberries on medium heat with some water and 2 tablespoons caster sugar.
Boil the berries for 5 minutes, then roll them in the sugar and let the berries cool.

Decorate the with speculaas, chocolate coins and iced cranberries