

Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

Hazelnoottiramisu

Wat heb je nodig?

250 g mascarpone

125 ml slagroom

2 el poedersuiker

3 el hazelnootpasta

2 velours noir capsules N9 (koffie)

50 ml chocolade-sinaasappellikeur

12 lange vingers

25 g melkchocolade met hazelnoot



Hoe maak je het klaar?

1. Klop in de keukenmachine of met een mixer met gardes in 4 minuten de mascarpone met de slagroom, poedersuiker en hazelnootpasta tot een dikke crème.
2. Bereid met de koffiecapsules en Nespresso-machine 2 espresso's. Meng de likeur erdoor. Doop de helft van de koekjes in de koffie en leg ze op de bodem van de 4 coupes of wijnglazen. Schep er de helft van de crème op.
3. Doop de rest van de koekjes in de koffie en leg ze op de crème. Schep er de rest van de hazelnootcrème op en bestrooi met de chocolade.

Bron: ah.nl

