

Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

Eenpersoons speculaas-tiramisu

Wat heb je nodig?

- 250 g mascarpone
- 1 el sinaasappellikeur
- 2 el witte basterdsuiker
- 1 limoen
- 2 el chocoladehagel wit XXL hagel wit XXL
- 6 blaadjes basilicum
- 150 g frambozen
- 12 speculaasjes

Hoe maak je het klaar?

1. Roer de mascarpone los met de likeur en suiker. Rasp de groene schil van de limoen. Roer de geraspte schil en de chocoladehagel door de mascarpone.
2. Roer het basilicum met de frambozen voorzichtig door de mascarpone.
3. Leg op 4 bordjes een speculaasje. Verdeel hierover de helft van het mascarponemengsel. Leg er een speculaasje op en verdeel de rest van het mascarponemengsel erover. Dek af met een speculaasje en serveer.



Bron: ah.nl

