

Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

Tiramisutaart

Wat heb je nodig?

- 154 g Oreo koekjes
- 50 g boter
- 5 espressokoffiesticks
- 200 ml amarettococktail
- 4 blaadjes gelatine
- 250 ml slagroom
- 4 el lichtbruine basterdsuiker
- 500 g mascarpone
- 20 lange vingers
- 100 g pure chocolade
- 2 tl cocoapoeder

Hoe maak je het klaar?

1. Maal de Oreo-koekjes fijn. Smelt de boter in een steelpan en meng de kruïmels er doorheen. Bekleed de springvorm met bakpapier. Schep het mengsel in de springvorm. Druk aan met de bolle kant van een lepel. Zet het tot je het gaat gebruiken in de koelkast.
2. Verwarm 100 ml water en roer er 2 espressosticks en 100 ml Amaretto Cocktail door. Laat het dan afkoelen. Week de gelatine 5 minuten in koud water.
3. Klop de slagroom met de basterdsuiker en de rest van de espressosticks in een kom lobbïg (lobbïg = dik kloppen, maar niet stijf!). Klop lepel voor lepel de mascarpone erdoor.
4. Verwarm de rest van de Amaretto Cocktail in een steelpan, maar laat het niet koken! Haal het van het vuur. Knijp de gelatine uit en los het al roerend op in de Amaretto Cocktail. Meng het gelatinemengsel door het mascarpone-mengsel.
5. Schep 1/3 van de mascarpone op de koekbodem. Doop 10 lange vingers in het koffiemengsel en leg ze op de mascarpone. Schep er 1/3 van de mascarpone op. Doop nog 10 lange vingers in het koffiemengsel en leg ze op het mascarpone-mengsel.



Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

Eindig met de rest van de mascarpone. Laat het afgedekt 4 uur opstijven in de koelkast.

6. Smelt de chocolade 'au bain-marie'. Laat het afkoelen (het moet nog wel vloeibaar zijn). Vul een spuitzak met chocolade.

7. Verwijder de vorm. Spuit de chocolade op de rand van de taart.

8. Om leuke vormen op de taart te krijgen kun je het volgende doen:

Knip bijvoorbeeld sterren van stevig papier en leg ze op de taart. Bestrooi de taart met cacao poeder en verwijder voorzichtig de sterren.

Bron: ah.nl

