

# Paas Tiramisu

| | |
|---|---|
| Datum: | 16-04-2025 |
| Type gerecht: | Nagerecht |
| Samengesteld door: | Bram Joosten |
| Aantal personen: | 8 |

## Ingrediënten:

- 500 g mascarpone
- 200 ml advocaat
- 500 ml slagroom
- 2 zakjes vanillesuiker
- 4 kopjes espresso
- 36 lange vingers
- 8 chocolade eitjes

## Bereidingswijze:

Klop de mascarpone en de slagroom met de vanillesuiker en 150 ml advocaat met een mixer romig. Verdeel een beetje van het mengsel over de bodem van de glaasjes.

Als de koffie is afgekoeld schenk je deze op een diep bord. Breek de lange vingers in tweeën en doop deze één voor één een paar seconden in de koffie en verdeel dan een paar stukjes over het romige mengsel in de glaasjes.

Druppel hier een klein beetje van de overige advocaat over en maak weer een nieuwe laag met het roommengsel, lange vingers gedoopt in espresso en een beetje advocaat.

Eindig met een laag van het roommengsel en besprenkel met wat extra advocaat. Breek 2 lange vingers in tweeën en steek deze bovenin het mengsel. Snijd of sla de chocolade paaseitjes in stukjes en kruimel deze over de paastiramisu.