

## **Tiramisutaart volgens het recept van Jeroen Meus**

Dat ze lekker is moet ik zeker niet vertellen !

- 1 pakje boudoires
- een scheutje amaretto
- 6 gelatineblaadjes (3,5g)
- 250 ml slagroom
- 125 gr suiker
- 500 gr mascarpone
- 1 kopje sterke koffie
- een beetje ongezoete cacao-poeder

Werkwijze :

Week de gelatineblaadjes in een ruimtek kommetje met koud water.

Warm de tas koffie op in een microcook schenkkannetje voor 1' op 600watt en voeg er naar smaak een geut amaretto aan toe. Knijp de gelatineblaadjes uit en los ze op in de koffie.

Doe de room in de speedychef samen met de suiker en klop stijf. Voeg dan de mascarpone toe en meng zeer goed met de klopper verder of breng het over in de 4 in één kan. Je mag zeker geen klontertjes meer zien. Schenk de afgekoelde koffie met gelatine nu ook bij het mascarponemengsel en blijf nog even mengen. (hou wel nog een klein beetje van je koffie over om je boudoirkoekjes in te doppen)

Neem je onderste schaal van de gebaksschaal en zet de bodem met de vlakke kant naar boven. Breng 3 grote soeplepels van het mascarponemengsel op de bodem zodat je boudoires mooi blijven rechtstaan.

De boudoires daar snij je een stukje af zodat ze rechtop aan de rand van de springvorm staan met de gesuikerde kant naar buiten. Eventueel kan je de onderste randen even in de amaretto doppen.

Op het mascarponemengsel kan je nu boudoirkoekjes leggen die je even dopt in de overige koffie.

De mascarponevulling kan nu op de koekjesbodem worden gegoten. Ik heb hiervoor twee derde vulling erop gegoten, dan wat boudoires erop gelegd en dan de overige vulling verder aangevuld.

De taart in de koelkast zetten voor ong. 3 uren.

Juist voor het opdienen nog wat ongezoete cacao-poeder erover zeven en eventueel decoreren met chocolade koffieboontjes....

**Smakelijk!**

**Tine Monserez**

[Tinetupperware@outlook.com](mailto:Tinetupperware@outlook.com)