

### Ingrediënten voor 6 personen

- kruidnootjes (of speculaas) - 250 gram mascarpone - 250 ml slagroom - 1 el suiker (ik heb zelfgemaakte vanille suiker gebruikt) - 100 ml sterke koffie (espresso) - 25 ml Tia Maria (of Licor 43) - beetje cacao - enkele blaadjes munt

**Tijd:** 10-20 min.

**Keuken:** Fusion

**Gang:** Nagerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Ja

## Kruidnoten Tiramisu

Een ontzettend makkelijk en snel te maken recept als heerlijke afsluiter van een dineetje of hapjesbuffet op pakjes avond. Ook fijn om pepernoten die maar blijven liggen mee op te maken. Ik heb het in aparte glaasjes gemaakt omdat er iemand mee eet die glutenvrij moet eten en daar heb ik dus ook glutenvrije pepernoten voor gebruikt. Je kunt het natuurlijk ook gewoon in een schaal maken. Voor mensen die niet zo erg van koffie houden heb ik deze heerlijke variatie bedacht Kruidnoten-tiramisu-met-mandarijn TIP: Zie ook mijn blog over zelf vanille suiker maken.

No waste-vanillesuiker-van-gebruikte-vanillestokjes

### Bereidingswijze

- Zet sterke koffie (of espresso), laat deze afkoelen en doe de likeur erdoorheen. - Klop de slagroom met de suiker lobbig (half stijf) en meng er de mascarpone doorheen. Roer het geheel mooi glad. - Zet de glaasjes (of schaal) klaar en begin een gedeelte van de kruidnoten in de koffie te dopen. Laat de vloeistof heel even intrekken en doe de kruidnootjes op de bodem van de glaasjes. - Doe er een schep van het slagroom/mascarpone mengsel overheen, herhaal weer met kruidnootjes enz. - Strooi een beetje cacao over de bovenste laag en garneer met enkele kruidnootjes en een paar blaadjes verse munt. - Je kunt het in de koelkast zetten tot gebruik, maar je kunt het ook meteen serveren.

