

## Tiramisu met Amaretto chocoladesaus

### Recept tiramisu voor 7 personen

- 500g mascarpone
  - 4 eidooiers
  - 3 eiwitten
  - 150g griessuiker
  - 5 cl Amaretto
  - 2 dl espresso koffie
  - cacaopoeder
  - Parijse wafels 'Jules Destrooper'  
2x175g (of 500g)
1. Eierdooiers en suiker opkloppen tot een ruban
  2. Ruban mengen met de mascarpone en de amaretto
  3. Eiwitten tot sneeuw opkloppen en voorzichtig onder het beslag mengen
  4. Parijse wafels 'Jules Destrooper' laten drenken in de koffie
  5. Schotel met een rechtopstaande wand laag per laag opvullen:
    - Klein laagje beslag
    - Laag in koffie gedrenkte parijse wafels
    - Laag beslag
    - Laag in koffie gedrenkte parijse wafels
    - Afsluiten met een laag beslag
    - Laten afkoelen in de koelkast (4u)



### Recept chocoladesaus

- 2dl verse room
  - 200g pure chocolade
  - 5 cl Amaretto
  - ½ eetlepel oploskoffie
1. De room samen met de oploskoffie opwarmen (niet koken)
  2. De chocolade toevoegen en roeren tot de chocolade gesmolten is
  3. Amaretto naar smaak toevoegen

### Opbouw dessert

1. Haal de tiramisu uit de koelkast en bestrooi met een laag cacaopoeder
2. Neem zo goed als mogelijk een portie tiramisu uit de schotel en schik op een dessertbord
3. Giet de chocoladesaus uit rondom de tiramisu

**Smakelijk!**