

Tiramisu in een glaasje

Tiramisu in een glaasje, 'tja het is maar een naam, maar feit blijft dat het ontzettend lekker is. De combinatie van sterke koffie met cacao en dadels is wat mij betreft on-overtreffelijk. (en dat zegt iemand die eigenlijk helemaal niet van "toetjes" houdt).

Dit gerechtje scoort hoge ogen tijdens een diner-feestje. Bijkomend voordeel is dat je het gerecht voor een groot deel kan voorbereiden. Want ik weet niet hoe het met jullie is, maar aan het einde van een avond gezellig tafelen met vrienden of familie heb ik niet altijd even veel zin om weer de keuken in te duiken en het nagerecht te maken.

Voor 10 porties

Bereidingstijd: <20 minuten

Ingrediënten

- 250 ml slagroom
- 3 zakjes vanille suiker
- 250 ml mascarpone
- 2 flinke handen amaretti koekjes
- 200 ml hele sterke espresso koffie
- 1 volle eetlepel cacao poeder
- 12 grote dadels zonder pit
- 3 eetlepels amandelschaafsel

Bereiding (dit kan ruim van tevoren gedaan worden of zelfs 1 dag van tevoren)

Klop de slagroom + vanille suiker met (staaf) mixer lobbig (= niet heel stijf, geen suiker gebruiken, t mag niet meer "lopen" maar ook niet zo dik zoals je normaliter slagroom eet).

Doe de mascarpone in een andere kom en klop deze ook los.

Spatel de slagroom en mascarpone door elkaar en zet tot gebruik weg in de koelkast.

Laat de dadels minimaal 1 uur laten weken in de koffie met cacao.

Doe de dadels (zonder het vocht) in een keukenmachine en maal deze fijn.

Voeg telkens wat espresso koffie erbij doen totdat t een lekkere smeuge massa is. (je hebt waarschijnlijk niet alle koffie nodig vandaar beter beetje bij beetje toe te voegen).

Zet het in een bakje weg in de koelkast tot gebruik.

Amaretti koekjes grof hakken (hou een paar achter ter garnering).

Rooster de amandelschaafsel goudbruin in een koekenpan.

Vlak voor het eten

Doe 2 schepjes dadelpuree op de bodem van het glas.

Leg hier bovenop wat amarettistukjes.

Schep vervolgens een paar lepels slagroom mascarpone mengsel in het glaasje.

Maak het geheel af met het amandelschaafsel en een paar amarettini's.

GENIET van je tiramisu in een glaasje!!