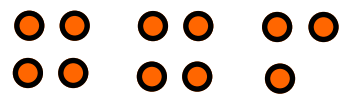


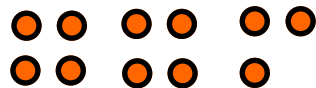
Tiramisu met speculaas





Klaar?

Smakelijk !



Ingrediënten

- 1 flesje water
- 6 eetlepels suiker
- 500 gram mascarpone
- 1/2 koffielepel oploskoffie
- 4 eierdooiers
- 2 eiwitten
- 500 gram speclaas



Kookmateriaal

- | | |
|-----------------|------------------|
| • 3 eetlepels | • 1 pannenlikker |
| • 1 koffielepel | • 1 waterkoker |
| • 1 ovenschotel | • 1 mengkom |
| • 1 stamper | • 1 diep bord |
| • 1 mixer | • 1 plat bord |
| • 1 maatbeker | • 1 kleine kom |
| • 1 eiwitpatel | |
| • 1 klopper | |



Strooi de gemalen speculaas over het beslag.

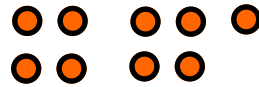
Plaats de ovenschotel in de koelkast en laat een nacht rusten.



Ingrediënten voor 24 kleuters



Breng het water aan de kook.



**Dop opnieuw de speculaas
helemaal in de koffie en
leg de koekjes op het
beslag.**



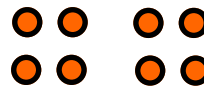
**Giet de rest van het beslag
op de speculaas.**



**Breek de 4 eieren.
Houd de 4 eierdooiers en
2 eiwitten apart.**

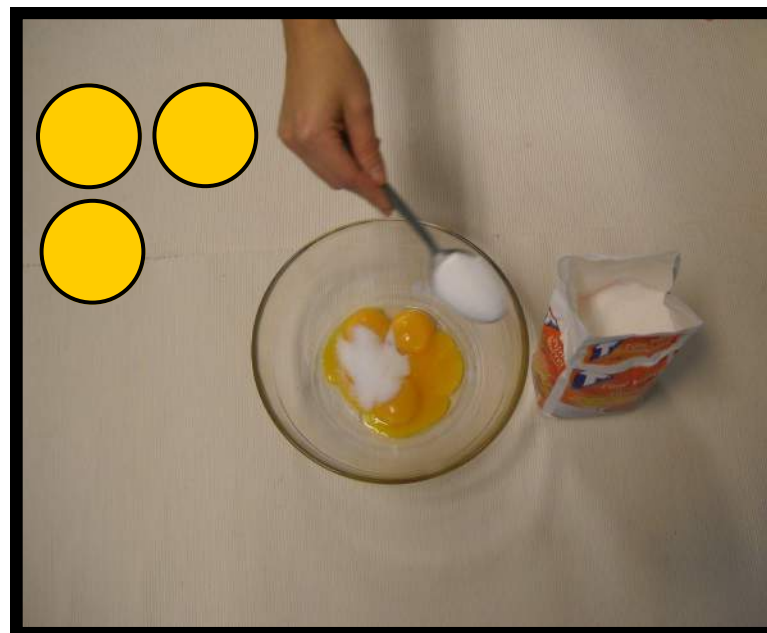
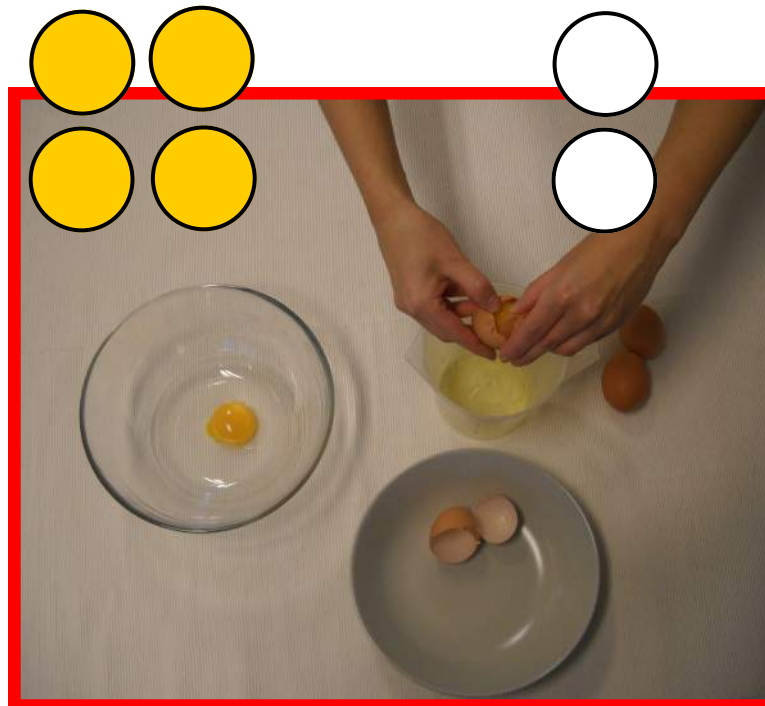


**Voeg 3 eetlepels suiker toe
bij de eierdooiers.**



**Dop de speculaas
helemaal onder in de koffie.
Leg de koekjes op de
bodem van de ovenschotel.**

**Giet 1/2 van het beslag
over de speculaas.**



Meng de eierdooiers met de suiker.



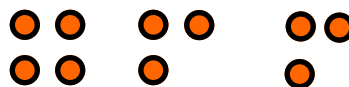
Voeg de mascarpone toe aan het beslag.



**Meng het eiwit met het
beslag.**



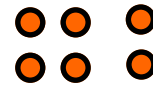
Stamp de speculaas fijn.



**Meng de mascarpone met
het beslag.**



**Doe 1/2 koffielepel
koffiepoeder in het bord.**



Klop het eiwit op met de mixer.



Voeg het opgeklopt eiwit toe aan het beslag.



Voeg het kokend water toe aan de oploskoffie.



Voeg 3 eetlepels suiker toe aan het eiwit.

