



# Tiramisu

10 - 12 stuks



Eenvoudig



tot 20 Min.



## Voor de tiramisu taart:

1 pak Dr. Oetker Pakket voor MonChou Taart

50 g boter

1 pak lange vingers

1 kopje sterke koffie

Ongeveer (minimum) 4 el Amaretto (amandellikeur)

250 ml slagroom

250 g Mascarpone (Italiaanse zoete roomkaas)

2 zakjes Dr. Oetker Vanillesuiker

100 ml water (koud)

Ongeveer (minimum) 3 el cacao

## 1 Zo maak je de tiramisu taart:

Maak de kruimelbodem volgens de bereidingswijze op de verpakking.

2 Meng de koffie met Amaretto (naar smaak) in een kommetje of diep bord en haal de lange vingers hier doorheen, zodat ze het vocht opnemen. Verdeel de lange vingers op de kruimelbodem, snijd ze eventueel bij, zodat de bodem van de tiramisu helemaal wordt bedekt.

3 Bereid de taartmix zoals beschreven staat op de verpakking, maar gebruik in plaats van Mon Chou, Mascarpone. Voeg de Vanillesuiker toe. Laat de tiramisu taart opstijven. Bestuif de tiramisu voor het serveren met cacao poeder.

**Opstijftijd: 180 Min.**