



# Douwe Egberts Kruidnoten Tiramisu

Ben jij ook zo gek van kruidnoten? Dan moet je dit recept zeker proberen! Met dit heerlijke recept haal jij het feestgevoel in huis. Deze snelle variant kun je een dag van te voren maken maar ook gelijk serveren!

**Bereidingstijd:** 20 minuten

## Ingrediënten (voor 4 personen)

- 150 ml mascarpone
- 150 ml slagroom
- 200 gram kruidnoten
- Kopje vers gezette Douwe Egberts espresso
- Cacaopoeder
- 20 gram poedersuiker
- 1 zakje vanille suiker
- Amaretto

## Benodigheden

- Mooie glaasjes
- Zeefje

## Bereidingswijze

1. Klop de slagroom met vanillesuiker op.
2. Mix de mascarpone met de 20 gram poedersuiker en spatel dit door de slagroom.
3. Zet een kopje Douwe Egberts espresso. Een kopje koffie kan ook, dit is afhankelijk van hoe sterke koffiesmaak je wilt. Voeg hier de amaretto aan toe.
4. Doop de kruidnoten in de koffie en leg ze op de bodem van het glas. Een aantal kruidnoten hou je apart voor decoratie.
5. Schep een lepel van mascarpone en slagroom mengsel erop. Dit herhaal je tot dat het glaasje vol is.
6. Zeef een laagje cacao over de glaasjes.
7. Maak de overgebleven kruidnoten fijn door ze in een theedoek te leggen en met een glas ze kapot te drukken.

*Je kunt de amaretto ook weglaten voor een alcoholvrije kruidnoten tiramisu!*