



# TIRAMISU MET ROOD FRUIT



8 PORTIES 40 MIN DESSERT

## INGREDIËNTEN

- 250 ml sterke, hete koffie (Espresso of Nespresso of sterke instantkoffie)
- 2 eetlepels suikervervanger (bv. Zùsto)
- 1 eetlepel Amaretto
- 18 Boudoirkoekjes
- 1 ei
- 100 gram mascarpone
- 140 gram roomkaas (light)
- 240 gram magere, platte kaas (3% vet)
- 1 vanillestokje
- 5 eetlepels suikervervanger (bv. Zùsto)
- 1 eetlepel cacao poeder



## STAP 1

Maak eerst de koffie voor de Boudoirkoekjes. Meng de suiker en Amaretto met de koffie en laat afkoelen terwijl je de crème maakt.

## STAP 2

Scheid het eiwit en eigeel. Snijd het vanillestokje doormidden en schraap het merg eruit.

## STAP 3

Meng de eidooier met 1 eetlepel zoetstof en het merg van het vanillestokje. Voeg de mascarpone, platte kaas, roomkaas en de andere 4 eetlepels zoetstof toe aan de dooier en roer alles goed door elkaar.

## STAP 4

Klop het eiwit volledig op met een garde. Spatel het voorzichtig door het mascarpone mengsel.

## STAP 5

Gebruik een rechthoekige schaal of bakvorm van ongeveer 20x18x5 cm.

## STAP 6

Week ieder Boudoirkoekje in het koffiemengsel. Maak een laag koekjes op de bodem van de vorm.

## STAP 7

Schep de helft van het mascarpone mengsel erop en smeer voorzichtig uit. Herhaal met een tweede laag koekjes en crème.

## STAP 8

Bestrooi met een laagje cacao en serveer met rood fruit, zoals rode bessen, frambozen en aardbeien.

**Klaar en smullen maar!**

### VOEDINGSWAARDE 1 PORTIE

Energie	189 kcal
Vetten	11 gram
Koolhydraten	16 gram
Koolhydratenporties	1,3
Eiwitten	6,5 gram