

Recept

Gerecht: framboos-speculaas-tiramisu

INGREDIENTEN:

500 gram slagroom
500 gram magere kwark
500 gram mascarpone
800 gram frambozen
150 gram bruine (basterd)suiker
2 zakjes vanillesuiker
400 gram speculaaskoek
150 gram amandelschaafsel
een snufje cacao poeder



BEREIDING

Meng de mascarpone, kwark en suiker door elkaar. Roer hier de stijfgeslagen slagroom voorzichtig doorheen tot er een egaal mengsel ontstaat. Bestrijk de bodem van de ovenschaal royaal met het roommengsel (bijna de helft). Verdeel hierover de helft van de speculaaskoeken, druk deze een beetje in de room. Verdeel hier de uitgelekte (evt. ontdooide) frambozen gelijkmatig overheen en dek dit af met nog een laag room. Strooi het amandelschaafsel hier overheen en plaats de tweede helft van de speculaaskoeken in de room. Hier komt nog een laagje room overheen en werk het geheel af met een beetje cacao poeder. Plaats het geheel in de koelkast.

VARIATIE

De speculaas kun je van te voren in de Amaretto dopen wanneer je dat lekker vindt. En je kunt aan het einde eventueel de cacao poeder mengen met kaneel.

