



# Tiramisu

10 - 12 stuks



Eenvoudig

up to 20 Min.



## Ingrediënten:

:  
Mixer met garden  
Springvorm Ø24 cm

### Voor de tiramisu taart:

1 pak Dr. Oetker Pakket voor  
MonChou Taart  
50 g boter  
1 pak lange vingers  
1 kopje sterke koffie  
ongeveer 4 el Amaretto  
(amandellikeur)  
250 ml slagroom  
250 g Mascarpone (Italiaanse  
zoete roomkaas)  
2 zakjes Dr. Oetker Vanillesuiker  
100 ml water (koud)  
ongeveer 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 cacaopoeder.

**Opstijftijd: 180 minuten**



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:  
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)