



Desserten

Hasseltse tiramisu met frambozen

Voor 6 personen.

Ingrediënten

200 gram speculaas
250 gram mascarpone
2 eieren (gescheiden)
50 gram suiker
1 Hasseltse jenever (borrel)
100 gram frambozen
muntblaadjes (kleine)

Bereidingswijze

Meng de eierdooiers met de helft van de suiker. Roer er de mascarpone onder. Klop het eiwit samen met de resterende suiker op tot een stevige massa. Meng die voorzichtig onder de mascarpone. Verkrummel 150 gram speculaas. Bevochtig de kruimels met de jenever.

Leg ze vervolgens op de bodem van de glazen en spuit er de mascarponecrème op. Plaats de glaasjes minstens 4 uur in de koelkast. Afwerken met de rest van de speculaas die je verkrummelde, de frambozen en muntblaadjes.

