



Desserten

## **Speculaastiramisu met mandarijntjes**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

150 gram speculaaskoekjes  
4 mandarijnen  
deciliter Grand Marnier  
1 deciliter slagroom  
2 eierdooiers  
100 gram suiker  
2 eetlepels speculaas (kruiden)  
250 gram mascarpone  
deciliter koffie (sterke)

### **Bereidingswijze**

Doe de speculaaskoekjes samen met de koffie in een blender. Fijn mixen. Snij het vruchtvlees tussen de vliesjes van de mandarijntjes uit en marineer het in de Grand Marnier. Klop de room tot stijve pieken. Klop de eierdooiers met de suiker en de speculaaskruiden tot een luchtige massa.

Hef er beetje bij beetje de mascarpone onder en daarna ook de slagroom. Voeg ten slotte voorzichtig de mandarijntjes toe. Schik de verkruimelde koekjes afwisselend met de mascarponecrème in een glas. Strooi bovenop nog wat speculaaskruiden.

