



Desserten

## **Tiramisu cups**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

300 gram lange vingers  
2 kopjes koffie (sterke)  
500 gram mascarpone  
3 scheutjes likeur  
300 gram room  
200 gram suiker  
5 eidooiers  
snuifje zout

### **Bereidingswijze**

Doe de eidooiers, een snuifje zout en de suiker in een kom en verwarm deze au bain-marie. Roer met een garde tot alles goed warm is en de kleur lichtgeel wordt. Laat een kwartiertje afkoelen.

In een andere kom doe je de mascarpone waar je de warme eieren met suiker aan toevoegt. Klop de room op en spatel deze onder het ei-mascarponemengsel.

Meng in een apart kommetje de kopjes sterke koffie met wat likeur waar je de vingerkoekjes in onderdompelt.

Vul de bodem van je glaasjes met de in koffie gemarineerde koekjes. Strooi er wat cacaopoeder over en bedek dit alles met de ei-mascarponebereiding. Werk af met cacaopoeder en laat minstens 4 uur in de koelkast staan. Smakelijk!

