



Desserten

## **Tiramisu glaasjes met advocaat**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

250 gram mascarpone  
3 eidooiers  
75 gram poedersuiker  
1 theelepel vanille-extract  
200 milliliters koffie (afgekoeld)  
200 gram lange vingers  
4 eetlepels advocaat

### **Bereidingswijze**

In een grote kom, meng de mascarpone, eidooiers, poedersuiker en vanille-extract tot een glad mengsel.

Klop de slagroom stijf in een andere kom. Meng voorzichtig de opgeklopte slagroom door het mascarponemengsel.

Doe de afgekoelde koffie in een ondiepe schaal. Breek de vingers in twee, dompel de lange vingers kort in de koffie en bedek de zijkant van de glaasjes met de lange vingers.

Schep het mascarponemengsel in het midden van het glas tot boven de vingers.

Druppel in elk glas een eetlepel advocaat over het mascarponemengsel. Dek de glaasjes af met plasticfolie en zet ze minstens 4 uur in de koelkast om op te stijven.

