

TIRAMISU

Ingrediënten

100 gr ricotta

2 zakjes slagschuim

200 ml magere melk

Een scheutje amaretto

1 tas koffie

50 gr pure chocolade

12 vingerkoekjes

Bereidingswijze

Klop het slagschuim samen met de melk tot een stevige massa. Voeg een scheutje amaretto toe en roer er de ricotta door. Rasp de chocolade fijn.

Maak laagjes in een schaal: eerst een laagje koekjes, daarna een laag van het ricottamengsel en een beetje chocolade. Herhaal de laagjes tot de koekjes en het beslag op zijn. Vanaf de tweede laag begin je de koekjes te drenken in koffie. Laat het geheel 2 uur opstijven in de koelkast en werk nadien af met nog wat geraspte chocolade.

