Kersen Bastogne Tiramisu

Een makkelijk feestdessert met mascarpone, kersen en Bastogne, een echte eyecatcher op tafel.

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
30'	**10**	**Dessert**

Ingrediënten

500 gr mascarpone

250 ml slagroom

1 kl vanille-aroma

400 gr lange vingers (2 pakken)

100 gr kristalsuiker

ongeveer 15 Bastogne-koekjes

1 zakje (8 gr) klopfix

2 potten (ongeveer 1 kg) vlaaifruit kersen

1 pot sterke zwarte koffie

Bereidingswijze

1. Klop de slagroom stijf met het vanille-aroma, de suiker en de klopfix.

2. Voeg de mascarpone toe en roer goed door. Zet de kom even in de koelkast om wat op te stijven.

3. Zet een pot sterke zwarte koffie.

4. Maal de Bastogne-koekjes fijn in een foodprocessor of blender.

5. Haal de lange vingers een voor een door de koffie en leg ze in een grote schaal. Schep er een laag room op en strooi de helft van de Bastogne-kruimels erover.

6. Herhaal: lange vingers door de koffie, een laag room en daarop de kersen. Laat opstijven in de koelkast.

7. Garneer met de resterende Bastogne-kruimels.

Tip

Laat de tiramisu enkele uren of een nacht opstijven in de koelkast voor het beste resultaat.

Dranktip

Een espresso of een glaasje kriek past er mooi bij.