



Chocolade tiramisu met speculaas & zoetstoffen



INGREDIËNTEN

Voor **8 personen**:

- 300 g mascarpone
- 100 g room
- 40 g zoetstof op basis van tagatose (Traditioneel = 80 g suiker)
- 80 g pure chocolade
- 3 eieren
- 100 g speculaas
- 150 ml koffie

BEREIDING

Maak de koffie en laat afkoelen in een kommetje. Doe de room in een pannetje en breng aan de kook. Draai het vuur uit zodra de room kookt. Breek de pure chocolade in stukjes en doe bij de room. Laat 2 minuten staan en roer goed door tot een egaal geheel.

Scheid het eiwit en eigeel van de eieren. Voeg dan één voor één het eigeel bij de chocolade. Meng met een garde om een glad mengsel te krijgen.

Doe de mascarpone in een kom met de zoetstof op basis van tagatose en mix goed. Voeg het chocolademengsel toe en schep alles goed om.

Klop de eiwitten op tot stijve pieken en schep voorzichtig onder het mengsel om het luchtig te houden.

Doop de speculaas in koffie en leg ze op de bodem van elk serveerglaasje. Schep hierop wat van het mascarpone-mengsel. Zet voor minimaal 4 uur in de koelkast.



*tov gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN**.eu