

Snelle tiramisu mousse met Baileys

Ingrediënten 3 p

- 1/2 kopje sterke koffie
- 260 gram opgeklopte slagroom
- 250 gram mascarpone
- 1 theelepel vanillesuiker
- Scheutje Baileys
- Cacaopoeder
- Paar blokjes pure chocolade

- **Bereiding**

Als je de sterke koffie net hebt gezet, laat hem dan even afkoelen. Roer de mascarpone samen met de vanillesuiker tot een glad geheel. Voeg dan al roerend beetje bij beetje de koffie en een scheutje Baileys toe. Spatel dan de slagroom erdoorheen.

- Neem 3 kleine glaasjes en schep een laagje van het mascarponemengsel erin, gevolgd door een dun laagje cacaopoeder. Herhaal dit tot het glaasje vol is. Eindig met het mascarponemengsel. Rasp de pure chocolade eroverheen en zet in de koelkast tot je het toetje serveert.



-