

Tiramisu met witte chocolade-ijs en advocaatroom

Ingrediënten voor 15 personen:

- 2 kilo Mascarpone kaas (4x 500 gram)
- 800 gram poedersuiker
- 2 borrels Amaretto
- 16 kopjes koffie (om de lange vinger door te halen)
- 3 pakken lange vingers
- Cacaopoeder
- 2 liter witte chocolade-ijs
- ½ liter gesuikerde room
- Advocaat
- ½ pond aardbeien

Bereiding:

- De lange vingers door de koffie halen, de Mascarpone opkloppen met de poedersuiker samen met de Amaretto.
- Eerst lange vingers, dan de helft van het Mascarpone-mengsel, dan weer lange vingers.
- Dan gladstrijken met het overige Mascarpone-mengsel, afgarneren met cacaopoeder.
- Tiramisu direct gaan maken, vervolgens 1 uur in de vriezer, daarna in de koelkast zetten.

- Voor advocaatroom de room lobbig kloppen (moet nog net vloeien), daarna de advocaat erdoor mengen.

- Uitserveren: Blok Tiramisu op bord, bolletje witte chocolade-ijs ernaast, spiegeltje room op bord, daarop een halve aardbei (met kroontje).