

Tiramisu met peertjes en speculaas



Aantal personen:

4

Bereidingsduur:

Minder dan 2 uur

Budget:

Goedkoop

Moeilijkheidsgraad:

Gemakkelijk

Oorsprong:

Italiaans

Soort:

Nagerechten

U eet:

Vegetarisch

Schil en snijd de peren in blokjes. Voeg een half zakje vanillesuiker en wat kaneel toe. Meng dit onder elkaar.

Scheid de eierdooiers van de eiwitten. Klop de eierdooiers met de suiker en de vanillesuiker op tot een wit schuim. Voeg de mascarpone toe.

Klop de eiwitten op met een snufje zout.

Voeg de opgeklopte eiwitten voorzichtig toe aan het beslag.

Vul tot slot de glaasjes: op de bodem een laag verkruimelde speculaas, daarop een laag peertjes en als laatste een laag beslag.

Laat gedurende vijf uren op een koude plek rusten. Voor het opdienen afwerken met geraspte chocolade.

Ingrediënten

2 peren

200 g speculaas

4 eieren

250 g mascarpone

1 zakje vanillesuiker

50 g suiker

1 reep chocolade

1 snuifje kaneel

1 snuifje zout