



Chocolate chip tiramisu

Deze recepten zijn ontwikkeld door Chickslovefood.

Nina en Elise hebben speciaal voor L'OR recepten ontwikkeld. Deze heerlijke gerechten zijn makkelijk te maken met weinig ingrediënten. Op hun blog 'Chickslovefood' staan nog meer makkelijke recepten en inspiratie. Hun doel: toegankelijke recepten met pure ingrediënten delen die iedereen kan maken.

En in dit geval met de heerlijk rijke smaak van L'OR koffie.
Geniet ervan!



Je hebt nodig:

- 1 schaal
- 500 ml slagroom
- 4 el kristalsuiker
- 500 ml mascarpone
- 675 g chocolate chip cookies (ongeveer 36 stuks)
- 75 ml [L'OR Espresso Ristretto](#)

Bereiding:

- Klop de slagroom samen met de suiker stijf.
- Spatel de mascarpone hierdoor, tot je een egaal mengsel hebt.
- Leg een derde van de chocolate chip cookies in een schaal en schenk de helft van de koffie erover.
- Schep hierop de helft van het mascarponemengsel.
- Bedek deze laag weer met een derde van de chocolate chip cookies en sprenkel hier de overgebleven koffie over.
- Schep de rest van het mascarponemengsel hierop en maak glad met een spatel.
- Breek de laatste chocolate chip cookies in stukjes en strooi over de bovenkant van de tiramisu.
- Zet de schaal in de koelkast en laat 20 minuten opstijven.



2+ personen



15 minuten + 20 minuten opstijven



CHICKSLOVEFOOD