

Recept

Clementine tiramisu

Benodigheden

- ✓ 6 clementines
- ✓ 2 el mandarijnen- of sinaasappellikeur
- ✓ 1 pak cantuccini (Italiaanse amandelkoekjes, 175 g)
- ✓ 500 g vanillekwark
- ✓ 1 el cacaopoeder



Bereiding

4 clementines pellen en in partjes verdelen. Andere 2 clementines uitpersen. Likeur door sap roeren. Amandelkoekjes een voor een in clementinesap dopen. Helft van koekjes op bodem van vier hoge, wijde glazen leggen. Rest van de clementinesap erover sprenkelen. Helft van clementinepartjes op koekjes leggen en helft van vanillekwark erover verdelen. Hierop weer laag koekjes en laag clementinepartjes leggen. Afdekken met rest van vanillekwark. In koelkast minstens 1 uur op smaak laten komen. Glazen kort voor serveren uit koelkast nemen en (met behulp van zeefje) bestuiven met cacaopoeder.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 2 2011

EET SMAKELIJK!

