

## Recept

---

### Tiramisu met bosbessen, frambozen en bramen

#### Benodigheden

- ✓ 75 g tafelsuiker
- ✓ 500 g kwark
- ✓ 5 eetlepels magere melk
- ✓ 1 groot vanillestokje, opengesneden en de zaden eruit
- ✓ geschraapt
- ✓ 3 eetlepels koffielikeur
- ✓ 4 eetlepels sterke zwarte koffie
- ✓ 100 g lange vingers, doormidden gebroken
- ✓ 200 g bosbessen, frambozen en bramen gemengd
- ✓ 50 g pure chocolade, fijngeraspt



#### Bereiding

Klop in een grote kom de suiker op met de kwark, melk en vanilleschraapsel tot een gladde massa. Meng de koffielikeur met de koffie in een grote kom. Doop de helft van de lange vingers erin en leg ze op de bodem van een paar glazen. Schep daarop de helft van de bosbessen, frambozen en bramen en de helft van het romige vanillemengsel. Bestrooi met de helft van de geraspte chocola. Herhaal dit en maak alle ingrediënten op, begin met de lange vingers en eindig met de geraspte chocola. Zet de tiramisu voor het serveren minstens 30 minuten in de koelkast. Eet smakelijk!

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 31 2011

**EET SMAKELIJK!**

