Tiramisu

Ingrediënten

60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Dr. Oetker MonChoutaart
1 Beker(s) Sterke koffie
1 Pak Lange vingers
4 tl. (theelepels) Amaretto (amandellikeur)
250 g (gram) Mascarpone
100 ml Water (kamertemperatuur)
250 ml Verse slagroom (onbereid)
3 tl. (theelepels) Cacaopoeder
2 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak

Keukenspullen

Mixer met gardes
Springvorm Ø24 cm

1. Bodem maken

Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Smelt de **boter (60 g)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje **kruimelbodemix (van 1 pak Dr. Oetker MonChoutaart)** door de gesmolten boter.

Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel.

2. Tiramisutaart maken

Meng de **koffie (1 beker)** met **amaretto (naar smaak)** in een kommetje of diep bord en haal de lange vingers hier doorheen, zodat ze het vocht opnemen. Verdeel de **lange vingers (1 pak)** op de kruimelbodem en snijd ze eventueel bij, zodat de bodem van de tiramisu helemaal wordt bedekt.

Klop in een kom de **mascarpone (250 g)** met een mixer met garden op de hoogste stand in 1 minuut glad. Voeg het **water (100 ml)** en de **taartmix** (van 1 pak Dr. Oetker MonChoutaart) aan de mascarpone toe en klop dit op de middelste stand tot een egale massa.

Voeg de ongeklopte **slagroom (250 ml)** toe aan het taartmengsel en klop dit met de mixer op de middelste stand in 1,5 minuut tot een egale massa. Voeg de **vanillesuiker (2 zakjes)** toe.

Laat de tiramisutaart 2 uur in de koelkast opstijven. Bestuif de tiramisu voor het serveren met **cacaopoeder**.