Tiramisu Sinterklaasjes met Tia Maria®

Ingrediënten

110 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
80 g (gram) Lichtbruine basterdsuiker
1 tl (theelepels) Citroenrasp
snufje Zout
10 g (gram) Speculaaskruiden
190 g (gram) Bloem
0.5 Stuk(s) Ei (losgeklopt)
2 tl. (theelepels) Suiker (kristalsuiker)
5 tl. (theelepels) Koffie (gemalen)
250 ml Water (kokend)
4 tl. (theelepels) Tia Maria®
200 ml Slagroom (ongezoet)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
250 g (gram) Mascarpone
Dr. Oetker Decoratiestiften kleur
Dr. Oetker Suikeroogjes
Marshmallow (mini)

Keukenspullen

Mixer met gardes
Kom
Deegroller
Huishoudfolie
Bord
6 Stuk(s) Glaasje

1. Speculaas mijters maken

Doe de **roomboter (110 g)**, **basterdsuiker (80 g)**, **citroenrasp (1 tl)** en het **zout (snufje)** in een kom en klop het luchtig met de mixer.

Voeg het **ei (0.5, losgeklopt)**, de **bloem (190 g)** en de **speculaaskruiden (10 g)** toe. Kneed dit alles snel tot een samenhangend deeg. Rol het deeg uit tot ongeveer 5 millimeter dikte. Snijd 6 mijters uit met een mes en dek af met huishoudfolie. Leg deze minimaal 1 uur te rusten in de koelkast.

Maak van het overgebleven deeg repen/koekjes. Deze zijn voor in de tiramisu.

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Bak de speculaasmijters direct vanuit de koelkast (zodat ze niet uitlopen) in 20 à 25 minuten gaar.

Laat de speculaas afkoelen op een rooster.

2. Tiramisu maken

Maak het koffiemengsel met **koffie (5 el)** en **kokend water (250 ml)**. Giet de koffie uit op een plat bord en voeg de **kristalsuiker (2 el)** toe. Zet de koffie apart en laat afkoelen. Meng vervolgens de **Tia Maria (4 el of meer)** door het koffiemengsel.

Klop de **slagroom (200 ml)** met de **vanillesuiker (2 zakjes)** lobbig (vla-dikte). Voeg de **mascarpone (250 g)** toe en klop deze door de slagroom. Zet het slagroommengsel apart. Breek de zelfgemaakte speculaaskoekjes/repen in stukjes. Leg de stukjes speculaas kort in het koffiemengsel.

Vul de glazen door te beginnen met een laagje speculaas (in het koffiemengsel gedoopt) en daarna een laagje mascarpone. Herhaal deze stap tweemaal. De laatste laag moet een mascarponelaag zijn.

Strijk de bovenkant mooi glad met bijvoorbeeld een lang mes of lepel.

> Liever geen Tia Maria?
> Natuurlijk kun je de koffielikeur ook gewoon weglaten of vervangen voor een andere koffielikeur.

3. Speculaasmijters versieren

Decoreer de mijters met de **decoratiestiften.** Als de kleurstof niet zacht genoeg is kun je deze even in een glas warm water leggen.

Plaats de mijters op de glaasjes. Maak de Sintjes af met de **suikeroogjes** en **mini marshmallows**.

> Meer bakken?
> Kijk voor een sinterklaas dessert variatie op DeLeuksteTaartenShop.