

## Ingrediënten

60 g Boter (ongezouten roomboter)  
1 Pak Dr. Oetker MonChoutaart  
1 Beker(s) Sterke koffie  
1 Pak Lange vingers  
4 el (eetlepels) Amaretto (amandellikeur)  
250 g Mascarpone  
100 ml Water (kamertemperatuur)  
250 ml Verse slagroom (onbereid)  
3 el (eetlepels) 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**.