

## TIRAMISU MET CAFÉ NOIR-KOEKJES

*Voor 4 personen  
20 min. bereiden  
5 uur wachten*

### **Ingrediënten**

250 gr mascarpone  
100 gr gecondenseerde melk (blik)  
250 ml verse slagroom  
200 gr café noir-koekjes  
1 el cacaopoeder

### **Bereiding**

Meng de mascarpone met een garde goed door de gecondenseerde melk tot een glad mengsel.

Klop de slagroom stijf in een andere kom en spatel hier (niet roeren maar rustig omscheppen) deel voor deel de mascarpone door de slagroom.

Verdeel de helft van de café noir koekjes over de bodem van de ovenschaal (schaal ca. 15x25 cm). Let op: met de koffie-kant naar beneden.

Verdeel de helft van het mascarpone-mengsel erover en bestrooi met de helft van de cacao met behulp van de theezeef.

Herhaal dit en laat minimaal 5 uur afgedekt in de koelkast opstijven.



Dit recept is geïnspireerd op een recept uit de Allerhande én de campagne Zaans op je bord! De Zaanstreek is een streek van makers, daar weten wij als kunst- en cultuurmakers alles van. De genoemde campagne zet Zaanse smaakmakers in de spotlights.

Wij hebben er de klassieke makers Verkade en Molen De Huisman uitgepikt met recepten waarin respectievelijk Zaanse koekjes en Zaanse mosterd worden verwerkt. Je vindt beide recepten ook op [fluxus.nl/maken](http://fluxus.nl/maken).