Speculaas tiramisu

Ingrediënten

175 g Boter (op kamertemperatuur)
1 Ei (losgeklopt)
1 Pak Koopmans Speculaas
250 ml Verse slagroom (onbereid)
50 g Suiker (kristalsuiker)
250 g Mascarpone
1 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
250 ml Sterke koffie
1 el (eetlepels) Cacaopoeder
1 handje(s) Chocolade kruidnoten (wit-puur-melk)

Keukenspullen

Spuitzak
Glad spuitmondje
Mixer met deeghaken (en gardes)

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 150°C).

2. Speculaas maken

Roer de **boter (175 g)** in een beslagkom zacht en voeg de **mix (1 pak Koopmans Speculaas)** en een **half ei** toe.

Kneed het geheel met de mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend speculaasdeeg. Plaats het speculaasdeeg in de koelkast en laat voor 15 minuten rusten.

Rol het speculaasdeeg uit tot een plak met een dikte van ongeveer 1 cm en leg op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk met **ei** en bak in de oven in 40 minuten gaar.

Laat de speculaas afkoelen en breek het in brokken.

3. Speculaastiramisu maken

Klop met een mixer met gardes de **slagroom (250 ml)** en **suiker (25 g)** op tot een stevige slagroom.

Klop in een andere kom de **mascarpone (250 g)** met de **suiker (25 g)** en **vanille-aroma (1 tl)** los. Spatel hier rustig de slagroom door en zet koud in de koelkast.

Doop de speculaasbrokken in de **sterke koffie of espresso (250 ml)** en verkruimel in een schaaltje. Verdeel de helft van de speculaas over een schaal.

Spuit de helft van het mascarpone-slagroommengsel in toefjes over de speculaas. Verdeel het overige speculaasmengsel erover en eindig met de toefjes.

Bestuif de speculaas tiramisu met **cacao (1 el)** en garneer met de grof gehakte **chocoladepepernoten (1 handje)**.

> ### Voeg eventueel een likeur toe
> Je kunt aan de koffie naar smaak een koffie- of amandellikeur toevoegen, of wat over de speculaas druppelen.