

Yoghurt-tiramisu met stroopwafels

Nagerecht voor 4 personen

Bereidingstijd

ca. 30 minuten

Minimaal 3 uur in de koelkast

Ingrediënten

2 pakjes Markus stroopwafels á 10 stuks
75 gram boter
5 eetlepel Stroopwafellikeur of Ameretto
9 blaadjes witte gelatine (18 g)
50 ml sterke koffie
5 dl vanilleyoghurt
250 ml slagroom, stijfgeklopt
1 theelepel cacao poeder
1 theelepel kaneelpoeder
springvorm ø 22-24 cm, ingevet en
bodem bekleed met bakpapier



Vorbereiding

Verkruimel 1 pakje stroopwafels (10 stuks) in een keukenmachine. Smelt de boter en meng deze met 2 eetlepels likeur door de koekkrumels. Verdeel het krumelmengsel over de springvormbodem en druk dit goed aan met de bolle kant van een vochtige lepel. Halveer de rest van de stroopwafels en zet deze iets overlappend naast elkaar langs de rand van de vorm, met de snijkant op de koekbodem. Snijd de stroopwafels die over zijn in kleine stukjes.

Bereiden

Week de gelatine 5 minuten in koud water. Verwarm de koffie zonder te koken met de rest van de likeur. Knijp de gelatine goed uit en los deze al roerend op in de warme koffie. Meng het gelatinemengsel door de yoghurt en spatel de slagroom erdoor. Schenk de helft van dit mengsel op de koekbodem in de springvorm. Verdeel daarover de stroopwafelstukjes en daarover de rest van het yoghurtmengsel. Laat het nagerecht minimaal 3 uur in de koelkast opstijven. Verwijder de rand van de vorm. Meng de cacao en kaneelpoeder en bestuif de tiramisu met dit mengsel. Smullen maar!

Tip

De yoghurt-tiramisu kan ook in de diepvries worden gezet om op te stijven en daarna licht bevroren geserveerd worden.

Voedingswaarde per persoon

eiwit	17 gram
vet	71 gram
koolhydraten	153 gram
kcal	1335