

TIRAMISU KOEK TERT



TIRAMISU KOEK TERT

ronde bak

koekstukke (ek het baie stukke sjokoladekoek wat ek afgesny en gevries het)

Druk koek stukke in bak vas, onder, sowel as langs die kante.

Vulsel:

3 teelepels koffiepoeier aangemaak in 45 ml kookwater, laat afkoel

150 g sjokolade, gesmelt

1 $\frac{1}{2}$ koppies room styf geklop met 2 eetlepels suiker

250 ml Mascaroni kaas

Vou mascaroni, koffie en gesmelte sjokolade in by styfgeklopte room, skep in bak wat uitgevoer is met koek, maak gelyk bo-op en plaas nog koek bo-op.

Laat set oornag in yskas, keer uit op opdien bord en giet gesmelte sjokolade met neute bo oor.

Resep en Foto: Petré van Jaarsveld