

Parkheuvel

Tiramisu met stroopwafels, stroopwafellikeur en blauwe bessen

VOORBEREIDING

1. Haal de mousse uit de vriezer en leg op het bord.
2. Laat zeker een minuut of 6 ontdooien.

LET OP: De hoeveelheid ingrediënten is wat meer dan je nodig hebt voor een fraaie opmaak. Je kunt de foto/video als leidraad nemen. Lees alle instructies eerst goed door.

BORD OPMAKEN

1. Leg de mousse in het midden van het bord, druk het een beetje aan zodat er een dam gevormd wordt en giet wat stroopwafel likeur in het midden van de cirkel en laat het zichzelf verspreiden.
2. Zet om en om de chocolade- en koffiekrokant in de mousse.
3. Maak af met het fruit. (Niet op de foto)

Parkheuvel



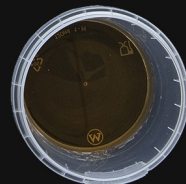
Mousse



Chocolade en
koffiekrokant



Bessen



Stroopwafel
likeur