

3-6-2015

---

Kookavond

## Gevulde soesjes met tiramisu

Nodig voor 4 pers:

- 12 kleine soesjes
- Voor de tiramisu
- 125 gr. Mascarpone
- 1 ei
- 1 koffielepel sterke koffie
- 25 gr. Kristalsuiker
- 1 koffielepel Amaretto
- Voor de karamel:
- 10 cl. Water
- 100 gr. Kristalsuiker

Zo maak je het:

- We maken eerst de karamel. Kook het water en de suiker tot een goud bruine karamel. Laat deze afkoelen tot je er dikke draden mee kan trekken.
- Dompel er de soezen in met behulp van een spies en plaats deze op een prikbord en laat deze afdruipe
- Klop het ei en de suiker op tot een homogene massa, spatel de mascarpone eronder en breng op smaak met de Amaretto en de koffie
- Doe de tiramisu in een spuitzak en vul er de soezen voorzichtig mee op zodat de suikerdraden niet afbreken
- Zet deze rechtop op een bord