



Zelfgemaakte tiramisu-cheesecake

De ontmoeting tussen tiramisu en cheesecake: een koffiekoekjesbodemp, een romige mascarponevulling met een vleugje koffie en een royale laag cacao. Geen oven nodig.

VOORBEREIDING

40'

PORTIES

10

CATEGORIE

Gebak & dessert

Ingrediënten

250 gr lange vingers
150 ml sterke espresso, afgekoeld
3 el marsala of amaretto
100 gr gesmolten boter
500 gr mascarpone
250 ml slagroom
100 gr poedersuiker
1 tl vanille-extract
3 blaadjes gelatine

2 el cacaopoeder

Bereidingswijze

1. Week de gelatineblaadjes in koud water.
2. Verkruimel de helft van de lange vingers fijn en meng ze met de gesmolten boter tot een vochtig kruim.
3. Druk dit kruim stevig aan op de bodem van een springvorm van 22 cm en zet minstens 20 minuten in de koelkast.
4. Meng de espresso met de marsala in een diep bord. Doop de overige lange vingers kort in dit mengsel en leg ze in een laag op de koekbodem.
5. Klop de mascarpone met de poedersuiker en de vanille glad.
6. Verwarm een klein scheutje slagroom, los de uitgeknepen gelatine erin op en roer dit door het mascarponemengsel.
7. Klop de rest van de slagroom stijf en spatel die voorzichtig onder het mascarponemengsel.
8. Schep de vulling over de koffiekoekjeslaag en strijk de bovenkant glad.
9. Laat de cheesecake minstens 6 uur, liefst een nacht, opstijven in de koelkast.
10. Bestuif vlak voor het serveren royaal met cacaopoeder en snij met een warm mes in punten.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)