

## TIRAMISU MET VIJGENMASCARPONE EN RAS EL HANOUT ANGLAISE



### GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Ras el hanout kruidenmix  
450g



Vijgen tapenade 325g

### INGREDIËNTEN

4

- 160 g mascarpone (kamertemperatuur)
- 50 g suiker
- 50 g Bresc Vijgen tapenade
- 40 g opgeklopte slagroom
- 20 g room
- 20 g suiker (room)
- 20 g Amaretto
- 10 g gelatine (blad)
- 12 st lange vingers
- 8 st chocoladebollen half (wit)
- 4 st eierdooiers
- coating spray
  
- 550 ml melk
- 15 g suiker
- 6 g Bresc Ras el hanout kruidenmix
- 1 st eierdooiers
- 1/4 st vanillestokje

### BEREIDINGSWIJZE

Klop de dooiers met 50 g suiker tot ruban. Kook de room met 20 g suiker op. Laat op kamertemperatuur komen, los de gelatine hierin op. Meng de gekookte room met de ruban en klop koud. Meng de vijgen tapenade met de Amaretto. Spatel de mascarpone en opgeklopte room eronder en hou het luchtig. Spatel de in stukjes verdeelde lange vingers erdoor en vul de chocoladebollen met de massa. Verhit de bovenkanten aan de bollen licht met behulp van een gasbrander en zet de twee bollen op elkaar. Spuit de bollen met coating spray in zodat er een sneeuwbal ontstaat.

Kook de melk op met de vanille. Klop de dooiers op met de suiker tot ruban. Giet de kokende melk met de ras el hanout kruidenmix op de ruban. Porter a la nappe. Serveer deze ras el hanout anglaise als saus bij de tiramisu.