



Alle ingrediënten
vind je bij



YOGHURTTIRAMISU MET MANDARIJN EN SPECULAAS

8 PORTIES



Ingrediënten

- 3 à 4 mandarijnen
- 340 g Griekse yoghurt
- 250 g mascarpone
- 100 g speculaaskoekjes
- 30 g kristalsuiker
- 2 zakjes vanillesuiker bourbon

Vorbereiding (10 min.)

- Meng de Griekse yoghurt met de mascarpone, de kristalsuiker en de vanillesuiker tot een romig geheel.
- Hak de speculaas grof (dit gaat makkelijk als je de koekjes in een plastic zakje steekt en er hard op klopt of over rolt met een deegrol).
- Pel de mandarijnen en maak de partjes los (hou enkele partjes opzij voor de afwerking).

Bereiding (10 min. + 1 u. in de koelkast)

1. Verdeel de partjes mandarijn over de bodem van enkele glaasjes of van een ovenschaal. Schep daarop een eerste laag van het mascarponemengsel.
2. Bestrooi met 3/4 van de grofgehakte speculaas. Verdeel er de rest van de mascarpone over.
3. Laat minimum 1 u. opstijven in de koelkast.
4. Werk af met de rest van de speculaasstukjes en enkele partjes mandarijn.



Voedingswaarden van het recept (per persoon)

energie 276 kcal • vetten 20,1 g, waarvan 13,4 g verzadigd • koolhydraten 19,3 g, waarvan 14,3 g suikers • vezels 0,2 g • eiwitten 4,4 g • zout 0,2 g