

Tiramisu

⌚ 2 minuten 👤 2 📊 Gemakkelijk

bekijk het recept online



Bereiding

- 01** | Maak 1 tas koffie en laat deze afkoelen. Los ondertussen de gelatine op volgens de verpakking.
- 02** | Plaats 6 lange vingers in een schaal en giet de helft van de koffie over de koekjes.
- 03** | Meng de mascarpone, de Fresubin 2 KCAL Drink cappuccino, de opgeloste gelatine en de suiker in een kom. Giet vervolgens de helft van het mengsel over de lange vingers.
- 04** | Maak nu een tweede laag met de lange vingers en het resterende mascarponemengsel.
- 05** | Laat de tiramisu opstijven in de koelkast. Werk af met cacao poeder voor het serveren.

Ingrediënten

Lange vingers	12 stuks
Espresso	1 kopje
Fresubin 2 KCAL Drink cappuccino	200 ml
Mascarpone	120 g
Suiker	20 g
Cacaopoeder	1 soeplepel
Gelatine	4 g

Gebruikte producten



Fresubin 2 KCAL Drink - 200 ml (cappuccino)



Koken en bakken kunnen het gehalte aan vitaminen en mineralen in Fresubin verminderen. Als u vragen of zorgen heeft, raadpleeg dan uw zorgverlener. De getoonde afbeeldingen zijn serveersuggesties en dienen uitsluitend ter illustratie. Gerechten kunnen variëren door productieprocessen. Allergenen kunnen aanwezig zijn; controleer altijd het etiket van het individuele product en de ingrediënten.

Fresubin is voeding voor medisch gebruik. Enkel te gebruiken onder medisch toezicht.