**Berlicum aan de kook 2013**

**“Petit grand dessert met tiramisu, brownie en aardbeien.”**

* **Tiramisu**

**Ingrediënten**

2 eetlepels cacaopoeder om erop te strooien

300 gram lange vingers

500 gram mascarpone

200 ml slagroom

2 el witte basterdsuiker

2 zakjes vanillesuiker

1 theelepel kaneel

250 ml espresso

5 eetlepels amaretto of amandel extract

1 eetlepel citroensap

**Bereiden**

Zet de koffie, laat hem afkoelen in een kom of bakje en voeg de likeur toe. Klop slagroom in een kom of bekken stijf. Voeg de mascarpone, vanille- en basterdsuiker, kaneel en citroen toe en roer of klop alles goed door elkaar. Zet het weg in de koelkast.

Dompel de lange vingers heel even in het inmiddels afgekoelde koffiemengsel, schud de overtollige koffie uit en leg ze met de suikerzijde naar boven in twee lange rijen naast elkaar (één laag) in de bak. Doe de helft van het mascarponemengsel erover en herhaal het geheel nog een keer.

Strijk de bovenste laag mascarpone glad en zet de bak afgedekt in de koeling. Bestrooi de tiramisu vlak voor gebruik met cacaopoeder.

Tip: tiramisu is het lekkerst als hij één of twee dagen van te voren is gemaakt.

* **Brownie**

**Ingrediënten**

pure chocolade van goede kwaliteit

115 g ongezouten boter

200 g rietsuiker

½ theelepel vanille-essence

2 grote scharreleieren, even losgeklopt

100 g bloem

2 eetlepels cacaopoeder

150 g walnoten, pecannoten en hazelnoten

**Bereiden**

Verwarm de oven voor op 180 ºC, gasoven stand 4. Breek de chocolade boven een hittebestendige kom in stukjes en voeg de boter toe. Zet de kom op een pan met kokend water en laat onder regelmatig roeren langzaam smelten.  
Neem de kom van de pan en roer de suiker en de vanille door de chocolade. Voeg de losgeklopte eieren toe en roer goed met een houten lepel tot het mengsel op een glad beslag lijkt.  
Zeef de bloem en de cacao boven de kom en meng goed door elkaar. Roer tot slot de noten erdoor. Schep het beslag in het ingevette en met bakpapier beklede blik en strijk de bovenkant glad.  
Bak ongeveer 15 minuten in de voorverwarmde oven of tot de brownies net stevig aanvoelen. Neem de bakvorm uit de oven. Laat volledig afkoelen en haal de brownies dan voorzichtig uit het blik.

* **Aardbeien**

Slagroom, munt, aardbei en bosbes. Eventueel kan je de slagroom wat verstevigen met poedersuiker.

