



## NOGAMOUSSE

FORUM  
culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig!

## MOUSSE OP TIRAMISU WIJZE

C281107

### Ingrediënten voor 25 pers. **Bereiding :**

- 520 g **Haco** NOGAMOUSSE
- 150 ml volle Room 40%
- 600 ml koude volle Melk
- 50 ml likeur Marsala of Amaretto
  
- 32 g **Haco** MOCAFINO®  
(Gevriesdroogde koffie)
- 400 ml koud Water
- 64 st. Speculaas

Cacaopoeder

### RENDEMENT

32-34 Mini Aluminium Bakjes



### — van kok ... tot kok

- ☞ Voor een meer "Italiaanse tint" kan je de 150 ml room vervangen door 150 g mascarpone kaas en de speculaas vervangen door "à la cuiller" biscuits of door boudoires.
- ☞ Bij gebrek aan echte cacaopoeder kan je deze vervangen door een cacaodrank (bv. Nesquik®).

(1) individuele vormpjes (type ramekin) of een grote vorm (type cakevorm)  
(2) Deze « tiramisu » moet dan liefst nog bevroren gesneden zijn maar kan ijskoud gegeten zijn.

Meng met een klopper (keukenrobot)

in

en

Klop aan hoge snelheid gedurende 4 minuten de mousse op. Voeg

toe en klop langzamer nog 1 minuut de mousse op.

Reserveer de mousse in een spuitzak en voorzie koude vormen<sup>(1)</sup>. Los

in

op. Dompel kort (ong. 10 sec.) en één voor één

in dit koffie-extract. Dresseer met de spuitzak ong. 1 cm mousse op de bodem van de vorm. Bedek de mousse met een laag gedrenkte speculaas.

Afwisselend verder dresser en eindigen met een laag mousse. Vóór het serveren tenminste 4 uren op 2°C in de koeling plaatsen of eventueel invriezen<sup>(2)</sup>

Voor het opdienen bestrooien met

Volgens uw voorkeur de "tiramisu" opdienen in zijn vormpje of ontvormd en in sneetjes.



☑ hj.jb090909



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63  
Fax: +32(0)2 377 64 62 | Website: www.haco.ch  
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

**Haco** swiss