

TIRAMISU BALLETTJES

Klop **1 eigeel** op met **25 gr kokosbloesemsuiker**, druppel er ongeveer **1 gr. amandel extract** door en **5 gr. sterke espresso koffie**. Meng met **250 gr. mascarpone** (dik, bio en van een goed merk!) en nog **15 gr. kokosbloesemsuiker**.

Verkruimel ongeveer **100 gr bananenbrood** door het mengsel.

Strooi **pure cacaopoeder** (zonder suikers) op een bord of schaal, bevochtig je handen, rol balletjes van het mascarpone mengsel en haal door de cacao.

Laat opstijven in de koelkast.

Bij gebrek aan bananenbrood kan je eventueel boudoirs verkruimelen. Neem dan wel de bio versie, deze zijn harder en droger en dus beter geschikt.

