



Tiramisu koffie van "Den gouden haan"



Ingrediënten

voor 4 PERS.

Koffie en advokaat

Sterke koffie	600 ml
Tiramisulikeur "Den gouden haan"	60 ml
Koffie koekje	4 st

Afwerking

Advokaat glaasjes van "Den gouden haan"
Slagroom
Cacao poeder

Bereidingswijze

Koffie, maar dan met een twist.

Verras koffieliefhebbers met een Tiramisulikeur van "Den gouden haan".

Serveer een lekkere tas koffie en Tiramisulikeur van "Den gouden haan" in een bijbehorend glaasje.

Werk af met een toefje opgeklopte room en cacaopoeder.

Een lekker ambachtelijk koekje hoort er ook bij.

Tips / Presentatie

De Tiramisulikeur kan zo worden gedronken of met ijsblokjes.

Naast een koffie of op een roomijsje.

Maar als creatieve begeleider bij een dessert komt de Tiramisulikeur ook tot zijn recht.

Serveer eens op yoghurt of platte kaas.