



🕒 ± 1 uur

 11 personen





- 110 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- 1 ei, maat M;
- Snuf zout;
- 1 eetlepel espressopoeder;
- 200 milliliter volle melk.

1. Mix in 1 minuut de roomboter, kristalsuiker en bruine basterdsuiker door elkaar heen.
2. Mix het ei en 1 theelepel vanille extract door het botermengsel heen.
3. Meng in een andere kom de bloem, bakpoeder, bakzout, espressopoeder en zout door elkaar heen.
4. Mix het geheel door tot een egaal deeg.
5. Verdeel het deeg in 11 bollen.

1. Bekleed 2 bakplaten met bakpapier.
2. Leg de deegballen verspreid over de bakplaten.
3. Zet de bakplaten 30 minuten in de koelkast.
4. Verwarm de oven voor op 175 graden (heteluchtoven).
5. Bak de koekjes in 12 à 15 minuten goudbruin en gaar.

1. Mix in 3 minuten de Crème Chantilly-mix met de melk tot een stijve crème.
2. Meng 1,5 theelepel vanille extract door de crème heen.
3. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak.
4. Doe de crème in de spuitzak.
5. Spuit op alle koeken een swirl.
Tip! Dit doe je door in het midden te beginnen en in een spiraal naar buiten te gaan.
6. Doe wat cacaopoeder in het zeefje en zeef de cacaopoeder over de crème.





Bekijk ook eens onze andere tiramisu recepten!

Ben jij gek op tiramisu en wil je naast dit recept nog andere tiramisu recepten maken? Bekijk dan eens onze blog, want daarop hebben wij diverse tiramisu recepten verzameld. Zo hebben wij onder andere een [recept voor een heuse tiramisutaart](#). Daarnaast hebben wij ook nog een aantal varianten op de standaard tiramisu. Bekijk dit [recept voor een aardbeientiramisu](#) of dit [recept voor Oreo tiramisu](#) maar eens. [Je vindt onze tiramisu recepten hier!](#)

Ontdek ook eens onze andere recepten!

Ben je dol op bakken en houd je ervan om regelmatig nieuwe recepten uit te proberen? Dan vind je het vast leuk om te weten dat wij ruim 1.400 recepten op onze blog hebben verzameld. Je vindt op onze blog niet alleen recepten voor het maken van zoete lekkernijen, zoals taarten, koeken en cupcakes, maar ook recepten voor het maken van hartige hapjes. Dit [recept voor hartige koekjes](#) en dit [recept voor hartige tompouces](#) zijn ook echt het proberen waard. [Bekijk al onze recepten hier!](#)

Deel jouw tiramisu koekjes met ons!

Heb jij met dit recept tiramisu koekjes gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe de koeken zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door ze te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](#). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × Donkere Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG003)
- 1 × Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 × BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 × BrandNewCake Bakzout 100gr. (Art.nr.: BNC00043)
- 1 × BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 400g (Art.nr.: BNC01164)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × Wilton Spuitmondje #2A (Art.nr.: 418-5564)
- 1 × Cacaopoeder Biologisch (Fair Trade) 250g (Art.nr.: UD93181)
- 1 × Puntzeef RVS 8cm (Art.nr.: 720.511)
- 1 × Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 × Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)

