**Tiramisu variatie**

brownies deeg
mascarpone
verse room
poedersuiker
vanillesuiker
patisseriebloem
boudoirs
boter

suiker
amandelen
filodeeg
grof zout
melkchocolade
koffie
amaretto
vanille-ijs
bloemsuiker

Maak de brownies volgens het recept op de verpakking. Meng de mascarpone met opgeklopte slagroom, poedersuiker en vanillesuiker.

Voor de **crumble**, vermeng 75 gr bloem met 75 gr verbrokkelde boudoirs, 150 gr zachte boter, 150 gr suiker en een lepel geschaafde amandelen. Leg dit op een blad bakpapier en bak 30 minuten op 210°C of tot goudblond. Laat afkoelen en verkruimel.

Snijd de brickvellen op lange repen en vet ze in met boter. Draai repen in een vlecht en bestrooi met grof zout. Bak kort in de oven op 180°C.

Smelt melkchocolade met sterke koffie en amaretto.

**Afwerking op het bord:** overbrug twee brownies met een brickvlecht. Leg een schep opgewarmde chocoladesaus in het midden met daarop een hoopje crumble. Daarnaast een laagje mascarponemengsel met geroosterde amandelschilfers en een bolletje ijs.

Werk het bord af met bloemsuiker.