**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.