



Eierkoektaart met koffie en chocolade

Voor 1 minitaartje

Bereidingstijd: ca. 15 minuten

Ingrediënten

- 1 kopje sterke koffie*, afgekoeld
- 3 grote eierkoeken (van de bakker)
- 250 g mascarpone
- 2 el slagroom of melk
- 2 zakjes vanillesuiker
- rasp van een halve citroen
- 50 g Chocoladereep puur*
- Koffieboontjes in melkchocolade*

* Fair Trade Original-product

Bereiding

Besprenkel de bovenkant van de eierkoeken met koffie. Meng de mascarpone met de slagroom of melk, de vanillesuiker en het citroenrasp goed door elkaar. Hak de pure chocoladerepen grof en meng dit door de mascarpone. Leg een eierkoek op een serveerschaal en bestrijk deze met 1/3^e deel van het mascarpone-chocolademengsel. Leg er de tweede eierkoek bovenop. Bestrijk deze ook met 1/3^e deel van het mascarpone-mengsel. Bedek deze laag met de derde eierkoek en bestrijk deze ook weer met het mascarpone-mengsel. Decoreer de eierkoektaart met de koffieboontjes in melkchocolade