



## SPECULAAS-KOFFIE DESSERT – IDDSI 4



Een (winters) dessert in een handomdraai gemaakt. Dit recept komt uit op IDDSI 4 **zeer dik vloeibaar**.

### Benodigheden voor 1 à 2 desserts:

- 2 à 3 speculooskoekjes (vervang eventueel door normale speculaasjes)
- kopje koffie
- roomkaas/mascarpone
- poedersuiker
- snufje koek-/speculaaskruiden of kaneel (optioneel)

### Aan de slag:

1. Zet een kopje koffie en leg de koekjes op een schaalte. Giet een klein beetje koffie over de koekjes totdat ze volledig de koffie hebben opgenomen. Prak dit helemaal glad met een vork en laat even staan. Doe het koekjesmengsel over in een glaasje of schaalte.
2. Doe 75 gram roomkaas in een schaalte en doe er 1 à 2 eetlepels afgekoelde koffie door met 10 gram (of meer naar smaak) poedersuiker. Voeg eventueel een snufje van de kruiden toe en meng goed. Giet het roommengsel op het koekjesmengsel.
3. Zet voor minstens een uur in de koelkast.

