

Ingrediënten voor 6 personen

125 g frambozen (vers of diepvries) 80 g poedersuiker 18 à 24 lange vingers 1 glaasje amaretto 3 eieren 250 g mascarpone 60 g ongezouten pistachenootjes 4 chocoladezandkoekjes

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Europees

**Gang:** Nagerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Heerlijk frisse en feestelijke tiramisu met frambozen en pistache

Ooit had ik een feestelijk nagerecht nodig voor een picknick dat ik volledig moest kunnen voorbereiden. Na enige tijd zoeken vond ik dit recept en het was zo'n succes dat ik het nadien nog vele malen bij bijzondere gelegenheden heb herhaald. Zelfs iemand met een koemelkallergie was bereid om medicijnen in te nemen om het toch te kunnen eten. Nadien bleef ze vragen naar het recept, vandaar dat ik het nu ook maar op Smulweb plaats.

### Hulpmiddelen

Mixer

### Bereidingswijze

Kneus de frambozen enigszins in een kom met 30 g suiker (houd er een paar achter voor de versiering). Snijd de lange vingers in stukjes en leg ze onderin zes glaasjes. Giet er een scheutje amaretto overheen, druk lichtjes aan met je vingertoppen en voeg een laagje gekneusde frambozen toe. Zet de glaasjes in de koelkast. Splits de eieren in twee aparte kommen. Klop de eidooiers met 25 g suiker los tot ze wit worden, meng vervolgens de mascarpone erdoorheen en roer stevig zodat er geen klontjes ontstaan. Klop de eiwitten stijf, voeg 25 g suiker toe en klop opnieuw zodat het goed stevig is. Spatel voorzichtig door het eigeel-mascarponemengsel. Schenk de mascarponeroom in de glaasjes op de lange vingers en de gekneusde frambozen. Zet minstens 2 uur koud weg. Verkruimel de pistachenootjes en de chocoladezandkoekjes vlak voor het opdienen, strooi over de glaasjes en garneer de tiramisu met een paar frambozen.

### Serveertips

Je kunt variëren met de koekjes (bijv. cantucini) en de fruitsoorten. Gebruik wel zacht fruit.