

Ingrediënten voor 4 personen

1 bak aardbeien (500 g),
kroontjes verwijderd 100 g
poedersuiker + 4 el extra 1 beker
slagroom (250 ml) 1 vanillestokje
1 bakje mascarpone (zachte
roomkaas, 250 g) 300 ml zoete
witte wijn 1 pak lange vingers
(175 g) 1 bakje frambozen (125
g) of ander rood fruit (ik gebruikte
blauwe bessen en bramen)
amandelschaafsel

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Italiaans

Gang: Nagerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Heerlijke tiramisu met rood fruit

Heerlijk Dessert van Hayley Anne

Hulpmiddelen

Schaal van 2 liter

Bereidingswijze

1. Pureer met de staafmixer de helft van de aardbeien met 2 el suiker. Halveer de andere aardbeien en bestrooi met 2 el suiker. 2. Klop de slagroom stijf. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap met een mesje het merg eruit. Roer de mascarpone los met 2 el wijn, het merg en 100 g suiker. Spatel de slagroom er voorzichtig door. 3. Verdeel de helft van de lange vingers over een glazen (oven)schaal. Besprenkel met 150 ml wijn en verdeel de helft van het mascarponemengsel erover. Schep de aardbeipuree erop, dek af met de overige lange vingers en besprenkel met de rest van de wijn. Verdeel de rest van het mascarponemengsel, de aardbeien en frambozen (of ander rood fruit) erover. Dek af en zet minimaal 2 uur in de koelkast. 4. Rooster het amandelschaafsel. Serveer de tiramisu in mooie schaaltes en bestrooi met amandelschaafsel. Tips: Je kunt de tiramisu ook in kleine bakjes maken in plaats van in een grote schaal. Liever een alcoholvrije variant? Gebruik dan kinderchampagne, eventueel met een beetje aardbeisiroop, in plaats van wijn!

