

Ingrediënten voor 6 personen

Voor het beslag: 4 eieren 100 g kristalsuiker 500 g mascarpone 1 pak lange vingers 500 g aardbeien, in stukjes voor de coulis: 500 g aardbeien, in grove blokjes 2 tl citroensap 2 el kristalsuiker voor de afwerking: enkele muntblaadjes

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Italiaans
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja



Zomerse tiramisu met aardbeien

Makkelijk en op voorhand te maken ; als de schotel klaar is zetten we dit heerlijk nagerecht 1 nacht in de koelkast zodat de smaken kunnen doordringen. TOP !

Bereidingswijze

Maak het beslag: -Scheid de dooiers van het eitwit. -Klop het eiwit met een beetje suiker tot een stevige massa. -Klop de dooiers met de rest van de suiker tot een wit' mengsel. -Roer de mascarpone onder het dooiermengsel en spatel tot slot het opgeklopte eiwit eronder. Maak de coulis: -Verwarm de aardbeien samen met de suiker en de citroen. -Laat zachtjes pruttelen tot de aardbeien halfzacht zijn en mix tot een vloeibaar mengsel. WERK AF: -Neem een schotel en smeer een klein beetje van het beslag op de bodem om te zorgen dat de koekjes mooi blijven liggen. -Dop de lange vingers in de coulis en leg ze in de schotel, bestrijk met het beslag en strooi er wat aardbeien over, herhaal dit tot de schotel is gevuld en eindig met een laag beslag. -Dek af met vershoudfolie en plaats 1 nacht in de koelkast zodat de smaken goed kunnen doordringen. SERVEER: Werk af met een blaadje munt, enkele verse aardbeien en een streepje coulis.