



Kookweb.be

Tiramisu met aardbeien.

Benodigdheden:

- 500 g mascarpone
- 2 eieren
- 2 bakjes aardbeien
- 50 g suiker
- 1 blaadje gelatine
- 1 dl aardbeienlikeur
- aardbeencoulis

Bereiding:

Week het blaadje gelatine in koud water. Klop de eierdooiers met de suiker tot een bijna witte, luchtige massa (+/- 8-10â€™™). Verwarm de aardbeienlikeur en los er de uitgeknepen gelatine in op. Vermeng de mascarpone met het eierdooiermengsel en de aardbeienlikeur. Klop de eiwitten stijf en spatel ze door het mascarponemengsel. Schik een laag gehalveerde aardbeien in een springvorm en giet er 1/3 van het kaasmengsel op. Maak op dezelfde manier 3 lagen, tot alles opgewerkt is. Zet tenminste 3 uur in de koelkast om op te stijven. Garneer de tiramisu met enkele mooie aardbeien en verse munt. Serveer met aardbeencoulis.

Je kan ook in plaats van aardbeienlikeur een handvol aardbeien nemen, gemixt en gezoet. Vervolgens een scheutje cognac verwarmen en daar de gelatine in oplossen en onder de aardbeien mengen.

Diepvries fruit (frambozen of gemengd rood fruit) 100 g bloedsuiker met 1 dl water aan de kook brengen, het fruit er 5 min in laten sudderen en laten afkoelen. Het sap van het diepvriesfruit onder de mascarpone scheppen i.p.v. gemixte aardbeien.

Suggestie: vul de bodem van longdrink glazen met aardbeien en laag tiramisu, vul het glas in lagen en versier met verse aardbeien en verse munt of met het diepvriesfruit. Lijkt me ook wel mooi feestelijk dessertje.

Recept rubriek: Nagerechten