



Desserten

Tiramisu van aardbei met limoen en vanille

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram aardbeien (kleine, in plakjes)
500 gram aardbeien (grote, in plakjes)
1 citroen (sap)
500 gram mascarpone
1 pak lange vinger
2 gelatineblaadjes
150 gram suiker
5 centiliters room
1 bosje munt
4 eieren

Voor de siroop

500 gram aardbeien
1 citroen (het sap)
2 eetlepels suiker

Bereidingswijze

Scheid de eieren. Klop het eigeel met de helft van de suiker tot een schuimige massa en spatel hieronder de mascarpone.

Klop ondertussen de eiwitten stijf met de rest van de suiker en houd even apart. Laat de gelatine weken. Kook daarna de room even op en laat de gelatine erin oplossen. Voeg het geheel bij het mascarpone-eigeelmengsel en spatel tenslotte het eiwit er voorzichtig onder.

Laat 500 g aardbeien met het sap van 1 citroen en de suiker opkoken. Mix het mengsel en zeef het. Dit is de siroop waar je de koekjes in drenkt.

Bouw de tiramisu op met eerst wat mascarpone, daarna een laag gedrenkte koekjes en dan plakjes aardbei. Volg deze methode tot de schaal vol is en eindig met een laag mascarponemengsel. Laat de tiramisu 1 nacht opstijven.

Werk de dag erna af met gehakte pistachenoten of cacao poeder naar keuze. Je kan de tiramisu ook kort aanvriezen om er dan vervolgens mooie strakke porties van te snijden. Serveer met kleine verse aardbeien, wat coulis en een takje munt.

Tip:

Laat de aardbeien goed uitlekken voordat je ze in de tiramisu gebruikt. Zo wordt het geheel niet te los.

Keukenbenodigdheden

Mixer

Zeef

