



Desserten

Tiramisu met vijgen en honing

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 eetlepels frambozenjam
250 gram mascarpone
2 eetlepels honing
3 eieren (gesplitst)
16 lange vingers
4 vijgen (verse)
80 gram suiker
Amaretto

Bereidingswijze

Snij de verse vijgen in plakjes. Klop de eierdooiers schuimig met de suiker. Meng hier de mascarpone en de honing onder.

Klop het eiwit stijf en hef het voorzichtig onder de mascarponecrème.

Halveer de lange vingers, dompel ze kort in amaretto en schik ze op de bodem van de glaasjes.

Plaats de plakjes vijg tegen de kant van de glazen. Verder aanvullen met de mascarponecrème. Minstens 12 uur in de koelkast plaatsen.

Schep er voor het opdienen nog een lepel frambozenconfituur op.

