



Desserten

## Opgerolde frambozentiramisu

Voor 8 personen.

### Ingrediënten

500 gram frambozen  
125 gram aalbessen  
6 zakje vanillesuiker  
190 gram mascarpone  
300 gram rietsuiker  
2 eetlepels vanille-extract  
6 eieren (gesplit)  
120 gram suiker  
25 gram amandelpoeder  
95 gram bloem  
150 gram witte chocolade (in stukjes)  
1 theelepel boter  
3 eetlepels room  
rode voedingskleurstof  
poedersuiker

### Bereidingswijze

Klop 4 eierdooiers samen met de suiker tot een licht en luchtig mengsel. Meng er beetje bij beetje de bloem en het amandelpoeder onder.

Klop 4 eiwitten tot stijve pieken en vouw ze onder het eiernmengsel. Verdeel het deeg over een bakplaat met bakpapier en plaats deze 12 minuten in een voorverwarmde oven van 180°.

Haal de biscuit uit de oven en leg hem tussen 2 vochtige handdoeken. Mix de resterende eierdooiers, het vanille-extract, 4 zakjes vanillesuiker en de rietsuiker luchtig.

Mix er daarna de mascarpone onder. Meng de resterende vanillesuiker onder 375 gram frambozen. Bestrijk de biscuit met het mascarpone-mengsel en strooi er de gezoete frambozen op. Stevig oprollen.

Warm de room op en laat de chocolade en boter er in smelten. Roer er enkele druppels kleurstof onder. Bestrijk hier de rollade mee.

Klop de resterende eiwitten op. Wentel hier de aalbessen en 1 doosje frambozen in. Haal ze daarna door de poedersuiker en schik ze op de stronk.

Werk verder naar hartenlust af. Plaats de tiramisu minstens 5 uur in de koelkast.

## **Keukenbenodigdheden**

Oven

