

Zomerse Tiramisu

Ingrediënten:

4 verse eieren
100 gram suiker
250 gram mascarpone
250 gram rood fruit (diepvries)
10 gram poedersuiker
1 citroen
1 pak Lange Vingers
Reep pure chocolade

Benodigdheden:

2 grote kommen
Elektrische mixer met gardes
Grote lepel
Steelpannetje
Staafmixer
Ovenschaal

(Haal alle ingrediënten minimaal 1 uur van te voren uit de koelkast)

1. Lees eerst rustig alle stappen door
2. Zorg dat je werkplek schoon en ruim is
3. Zet alle benodigdheden en ingrediënten klaar. Weeg alles alvast af
4. Was je handen
5. Doe het rode fruit in een steelpannetje samen met de sap van een halve citroen. Bewaar de andere helft voor later. Laat dit zachtjes koken. Als het fruit zacht is zet je het opzij om af te laten koelen
8. Maak een grote kom en de gardes van de handmixer vetvrij door wat druppeltjes citroen op keukenpapier te druppelen. Maak met het vochtige keukenpapier de kom en gardes schoon. In deze vetvrije kom mogen straks de eiwitten. In de andere kom het eigeel
6. Scheid de eieren. Wees voorzichtig, het eigeel mag absoluut niet bij het eiwit komen!
7. Klop het eigeel schuimig samen met 100 gram suiker en de mascarpone. Zorg dat er geen stukjes meer in zitten. Zet opzij
9. Klop dan het eiwit goed schuimig met de elektrische mixer. Dit kan eventjes duren. Het moeten stijve pieken zijn
10. Meng de eiwitten voorzichtig met het eigeel. Rustig aan, je wilt het mengsel zo luchtig mogelijk houden! Daarna mag dit mengsel even in de koelkast
11. Pureer vervolgens het rode fruit mengsel en doop de Lange Vingers één voor één in het rode fruit puree. Leg ze in een ovenschaal met het suikerlaagje naar beneden
12. Zodra de bodem gevuld is met lange vingers mag het ei/suiker mengsel eroverheen.
13. Hak de pure chocolade in fijne stukjes en strooi deze over de tiramisu
14. Zet de ovenschaal afgedekt met aluminium folie in de koelkast
15. Laat de tiramisu één nachtje in de koelkast staan en voila, geniet ervan!!

Eet smakelijk!

