

Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

Tiramisu met zomerfruit

Wat heb je nodig?

4 eieren, gesplitst

75 g suiker

500 g mascarpone

175 g lange vingers

250 ml bessensap rode bes

50 g extra pure chocolade

500 g zomerfruit naar keuze (bijv. aardbeien, bramen en frambozen en rode bessen)



Hoe maak je het klaar?

1. Klop de eidooiers (het eiwit kun je weggooien) en suiker met een mixer in een kom in 5 minuten tot een lichtgele crème. Klop in een andere kom de mascarpone met de mixer los en schep de eiercrème erdoor.

2. Verdeel de helft van de lange vingers over de bodem van de schaal. Schenk de helft van het bessensap erover. Schep de helft van het mascarponemengsel erop. Rasp de helft van de chocolade erover. Doop de rest van de lange vingers kort in de rest van het bessensap en verdeel ze over de chocolade. Verdeel de rest van het mascarponemengsel erover en rasp de rest van de chocolade erover. Zet afgedekt minimaal 2 uur in de koelkast. Verdeel het fruit over de tiramisu en serveer.

Bron: ah.nl

