

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.

