

Tiramisu met frambozen

Tiramisu met frambozen

Ingrediënten:

- 350 gr frambozen
- 250 gr mascarpone
- 3 eieren
- 100 gr bloedsuiker
- 12 lepelkoekjes
- 5 cl kirsch
- 1 zakje vanillesuiker
- zout

Bereiding:

Giet 15 gr bloedsuiker in 5 cl lauw water en roer om het te laten smelten. Voeg de kirsch toe en doop snel een voor een de koekjes in deze lichte siroop en bedek daarmee de bodem van de glazen schaal. Splits de eieren en klop het wit stijf met een klein snuifje zout. Klop de eierdooiers met de rest van de bloedsuiker en het zakje vanillesuiker in 2 a 3 minuten tot een lichtgeel lint. Doe er de mascarpone bij en meng zorgvuldig. Schep er voorzichtig het stijfgeklopte eiwit door. Giet de helft van deze creme over de koekjesbodem, leg daarop de helft van de frambozen en daarop de rest van de creme. Dek af met plasticfilm en zet een nacht in de koelkast. Plaats de laatste laag frambozen drie uur voor het serveren, dek terug af met plasticfilm en zet terug in de koelkast.

Garneer met enkele blaadjes verse munt en serveer.