

## Zomertiramisu met aardbeien

Zomertiramisu met aardbeien

(6 personen)

Bereiden: 25 minuten

In de koelkast: minimaal 2 uur

Dit is een variant op de klassieke tiramisu, maar dan met aardbeien. Een heerlijke zomerse verrassing, die ook de dag erna nog erg lekker is. Helemaal van tevoren te maken, dus makkelijk als je een etentje geeft. Het allerlekkerst zijn de wat bredere lange vingers met poedersuiker die ze in Frankrijk verkopen, neem van vakantie eens een doosje mee!

Ingrediënten:

- 1 bakje mascarpone (250 g)
- 50 g extra pure chocola
- 4 eieren
- 5 el suiker
- 1 doos lange vingers
- 500 g rijpe geurige aardbeien
- scheut amaretto
- koffie
- snufje zout

De bereiding

- Zet ± 2 mokken extra sterke koffie, laat afkoelen en roer er een scheut amaretto door.
- Splits de eieren in twee aparte kommen.
- Voeg de suiker toe aan het eigeel en klop schuimig met de mixer.
- Klop de mascarpone erdoor.
- Klop de eiwitten stijf met een snufje zout.
- Schep de eiwitten voorzichtig door het eigeel-mengsel.
- Leg de lange vingers in een diep bord en besprenkel met de koffie.
- Snij de aardbeien in plakjes.
- Doe alles laag om laag in een mooie schaal. Begin met lange vingers, dan aardbeien, eindig met saus.
- Zet minstens twee uur in de koelkast.

Serveren: strooi er wat geraspte pure chocola over.