

## Tiramisu met rode vruchten

### Tiramisu met rode vruchten

- 250 g mascarpone
- 500 g rode vruchten
- 1 el Cointreau
- 5 el suiker
- 8 eiwitten
- 16 lange vingers
- 1 el cacao poeder
- 1 kop sterke koffie met samen met 1 zakje vanille suiker\*

### Bereiding

Doe de mascarpone in een kom.

Was de vruchten en verwijder de steeltjes. Snijd ze in stukjes. Meng ze in een kom samen met de Cointreau en 1 el suiker. Laat gedurende 5 min. trekken. Laat ze vervolgens uitlekken.

Klop het eiwit goed stijf. Meng de mascarpone met de rest van de suiker. Voeg daarna het opgeklopte eiwit toe. Dompel de lange vingers even onder in de koffie en leg ze één voor één in een rechthoekige schotel van 26 x 20 cm. Leg er de stukjes vruchten op en giet er daarna de mascarpone over. Maak nog een keer een laag lange vinger, vruchten en mascarpone, eindig met lange vingers.

Laat gedurende 4 uur afkoelen in de koelkast.