

## Tiramisu met ananas

Tiramisu met ananas

Benodigdheden voor 8 personen

- 4 blaadjes gelatine
- 8 schijven ananas
- 5 ei dooiers
- 100 gr. suiker
- 250 gr. mascarpone
- 1/8 liter slagroom
- 2 eiwitten
- 1 pak lange vingers
- 1 dl. marasquin (of vocht van kersen voor garnering)
- rode marasquin kersen uit potje

Bereiden:

Week de gelatine in koud water. Snijd de ananas in blokjes. Klop de ei dooiers en de suiker met de mixer +/- 5 min. (luchtig). Verhit 1 dl. ananassap. Roer er van het vuur af de gelatine door heen. Roer eerst de mascarpone en vervolgens het ananassap door het dooier mengsel. Klop de slagroom (bijna) stijf en spatel ze door de mascarpone vla. Beleg de bodem van een ovenschaal (1.5 liter) met lange vingers. Bedruppel ze met de helft van de marasquin. Verdeel de helft van de ananas blokjes erover en schep de helft van de mascarpone vla erover. Herhaal dit nogmaals. Zet het geheel tenminste 4 uur in de koelkast.

Garneer de tiramisu met de rest van de ananas en de marasquin kersen.