



Zomerse Tiramisu met Aardbeien

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Italië (Fusion)

Gang: Dessert

Hoeveelheid: 4-6 personen

Tijd: 35 minuten + 1 nacht opstijven

Ingrediënten:

Voor de mascarponecrème:

- 4 eieren, gescheiden
- 100 gram kristalsuiker
- 500 gram mascarpone
- 1 pak lange vingers
- 500 gram verse aardbeien, in kleine stukjes

Voor de aardbeien coulis:

- 500 gram verse aardbeien, grof gesneden
- 2 el limoncello
- 2 el kristalsuiker

Voor de afwerking:

- enkele verse aardbeien
- enkele blaadjes verse munt
- extra aardbeien coulis

Bereid de mascarponecrème:

- Splits de eieren zorgvuldig. Klop de eiwitten met een klein deel van de suiker tot stevige, glanzende pieken.
- Klop in een tweede kom de eidooiers samen met de resterende suiker tot een luchtig, romig en bijna wit mengsel. Voeg de mascarpone toe en roer tot een fluweelzachte, gladde crème. Spatel vervolgens voorzichtig de opgeklopte eiwitten erdoor, zodat de crème heerlijk luchtig blijft.

Maak de aardbeien coulis:

- Doe de aardbeien samen met de suiker in een steelpan. Verwarm op middelhoog vuur en laat ongeveer 5 tot 8 minuten zachtjes pruttelen, totdat de aardbeien hun sap afgeven en zacht beginnen te worden.
- Pureer het geheel met een staafmixer tot een gladde coulis. Laat volledig afkoelen.
- Voeg de limoncello toe aan de afgekoelde coulis en meng door elkaar.

Bouw de tiramisu op:

- Verdeel een dun laagje mascarponecrème over de bodem van een ruime schaal. Hierdoor blijven de lange vingers mooi op hun plaats.
- Doop de lange vingers kort in de afgekoelde aardbeien coulis; ze mogen zich volzuigen met smaak, maar niet te zacht worden. Leg ze naast elkaar in de schaal en bedek met een royale laag mascarponecrème. Verdeel vervolgens een handvol verse aardbeienstukjes over de crème.
- Herhaal deze lagen totdat alle ingrediënten zijn gebruikt en sluit af met een mooie, gladde laag mascarponecrème.
- Dek de schaal af met vershoudfolie en laat de tiramisu minimaal één nacht in de koelkast rusten. Zo kunnen de smaken zich volledig ontwikkelen en krijgt het dessert zijn kenmerkende romige structuur.

Serveren:

- Schep royale porties op gekoelde dessertborden of serveer rechtstreeks uit de schaal.
- Garneer met enkele verse aardbeien, een sierlijk lepeltje aardbeien coulis en een fris takje munt. Het resultaat is een heerlijk zomers dessert waarin de romige mascarpone, frisse aardbeien en zachte lange vingers samenkomen in een elegante, fruitige afsluiting van iedere maaltijd.

Buon appetito!