

Topping aardbei – Tiramisu met rood fruit

Bereiding

Scheid de eieren. Houd het eiwit apart.
Klop de eierdooiers met de kristalsuiker tot een luchtige massa (ruban).
Klop de mascarpone los en roer deze samen met de citroenzeste door het dooiermengsel. Voeg, indien gewenst, ook een scheutje likeur toe.

Klop het eiwit stijf en spatel voorzichtig door de mousse. Pers de sinaasappelen uit.

Vul de glaasjes: dop de boudoirs in het sinaasappelsap en verdeel over de glaasjes. Leg hierop wat rood fruit en enkele lepels van de mascarponecrème. Hou wat rood fruit over voor de afwerking. Herhaal tot de glaasjes bijna volledig gevuld zijn, eindig met een laagje mascarponecrème.

Zet minimum enkele uren in de koelkast (liefst een volledige nacht).

Afwerking

Werk, voor het serveren, af met wat extra rood fruit en aardbeientopping.

Ingrediënten

Voor 4 personen

Tiramisu:

- 4 eieren
- 500g mascarpone
- 100g kristalsuiker
- 2 perssinaasappels
- 100g boudoirs
- 1 citroen, zeste
- 350g rood fruit
- likeur naar smaak (optioneel)

Afwerking:

- Aardbei topping D.V. Foods