

Zomerse tiramisu,

met frambozen en Limoncello



Recepten

Recept op basis van 4 personen!

- 1 pak lange vingers
- 1 scheut Limoncello
- 3 verse eieren
- 2 el witte basterd suiker
- 250 gr mascarpone
- 2 doosjes frambozen
- citroen
- munt ter garnering

Splits de eieren en klop het eiwit stijf. Mix vervolgens het eigeel met de suiker tot een schuimig geheel. Roer de mascarpone goed door het eigeelmengsel. Daarna samenvoegen en voorzichtig het eiwit erdoorheen spatelen, zodat alles lekker luchtig blijft.

Doop de lange vingers in de Limoncello, ze mogen zich goed volzuigen!

Neem een schaal met platte bodem en bedek de bodem eerst met een laag lange vingers. Hierboven een laag van het mascarponemengsel. Herhaal dit. De bovenste laag is een laag mascarponemengsel met daar overheen de frambozen gestrooid. Laat minstens 4 uur in de ijskast opstijven.

Variatietip:

Rasp de schil van 1 grote (biologische) citroen. Dep af met keukenpapier en spatel door het mascarponemengsel. Garneer de tiramisu met citroenschilletjes en muntblaadjes (naast de frambozen).