



Aardbeien tiramisu

Voor 6 personen

Benodigdheden:

30 Lange vingers
125 gram poedersuiker
125 gram roomboter
125 gram amandelpoeder
1 borrel cointreau
1 borrel fraise de
bois(aardbeienlikeur)
250 gram aardbeien



Bereiding:

Klop de roomboter op met de poedersuiker en de amandelpoeder tot het een witte en luchtige massa is geworden die makkelijk te spuiten of te smeren is. Dit kun je eventueel op smaak maken met een scheut fraise de bois en/of cointreau. Neem 6 rode wijn glazen of 1 grote schaal om de tiramisu op te bouwen.

Meng de twee soorten borrels door elkaar in een laag bakje. Doe als onderste laag in het glas of de schaal eerst een bodem met de luchtige opgeslagen massa. Breek de lange vingers op maat van het glas. Dompel dan 1 voor 1 de lange vingers in de fraise de bois en cointreau en druk dit licht aan in de bodem. Beleg dit dan met dikke plakken gesneden aardbeien. Spuit of smeer dan een 2^{de} laag met de luchtige opgeslagen massa en herhaal het proces tot de schaal of de glazen vol zijn. Laat dit een paar uur opstijven om de lange vingers ook zacht te laten worden.

Serveertip:

Wanneer de tiramisu is gemaakt in een schaal kun je hier mooie bollen uit scheppen met een ijslepel en op een klein bordje serveren met verse aardbeien en slagroom. Ook een bolletje sorbet ijs misstaat hierbij niet!

Succes ermee Anja.