



Minitiramisu met aardbeien



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 eieren
75 gram suiker
500 gram mascarpone
1 deciliter sterke koffie (afgekoeld)
2 eetlepels marsala (of amaretto)
2 eetlepels donkere rum
24 lange vingerkoekjes
250 gram aardbeien (in plakjes)

Bereidingswijze

- 1.** Scheid de eieren. Klop drie van de vier eiwitten stijf en zet ze apart (het laatste eiwit heb je niet nodig in dit recept). Klop de eierdooiers met de suiker tot een bleke, luchtige crème. Voeg hier beetje bij beetje de mascarpone aan toe. Spatel de eiwitten erdoor.
- 2.** Zet 6 wijnglazen klaar.
- 3.** Meng de koffie met de marsala en de rum. Dompel de lange vingers kort onder in deze vloeistof. Leg in elk wijnglas 2 lange vingers. Schep hierover de helft van het mascarponemengsel en enkele plakjes aardbeien. Leg er nog eens 2 lange vingers bovenop en verdeel hierover de rest van de mascarpone en de aardbeien.
- 4.** Zet de glazen minstens zes uur in de koelkast.