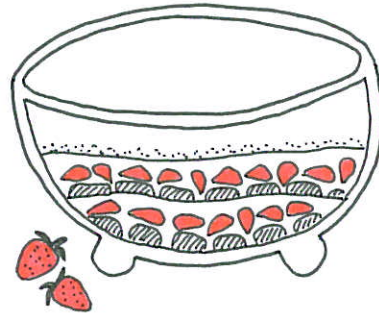


Zomertiramisu met aardbeien (6 personen)

Bereiden: 25 minuten
In de koelkast: minimaal 2 uur

Nodig:

- 1 bakje mascarpone (=250 g)
- 25 g extra pure chocola
- 4 eieren
- 5 el suiker
- 500 g rijpe geurige aardbeien
- Scheut amaretto
- 1 doos lange vingers
- koffie
- snuffje zout



Doen:

Zet eerst extra sterke koffie, ± 2 mokken vol. Gebruik 2x zoveel filterkoffie als je normaal zou doen. Laat afkoelen en roer er een scheut amaretto door.

Splits de eieren en doe eigelen en eiwitten in 2 aparte kommen. Er mag geen spoortje eigeel bij het eiwit komen, anders kun je het namelijk niet meer stijf kloppen.

Voeg de suiker toe aan het eigeel en klop schuimig met de mixer.

Doe de mascarpone erbij en klop tot het één geheel is en je geen witte brokjes meer ziet.

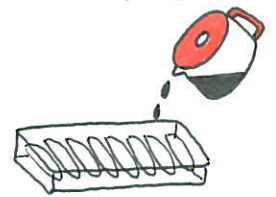
Was de gardes van de mixer en droog ze goed af. Klop dan de eiwitten stijf met een snuffje zout. Schep de eiwitten voorzichtig door het eigeel mengsel tot het een mooi geheel is. Niet meer kloppen, alleen omscheppen.



Niet meer kloppen anders verdwijnt juist de luchtigheid!



Leg de lange vingers in een diep bord (of gebruik het plastic bakje van de verpakking) en giet er wat amaretto-koffie overheen. Niet teveel, dan worden ze soppig en vallen uit elkaar, maar wel zoveel dat er geen droge stukken overblijven.



Snij tenslotte de aardbeien in niet al te dunne plakjes. Kleine aardbeitjes kun je ook alleen doormidden snijden.

Nu alles samenvoegen in een mooie grote (liefst glazen) schaal. Eerst een laagje lange vingers, handje aardbeien erover, afdekken met saus, weer een laagje lange vingers (haaks op de vorige laag, voor een steviger 'bouwwerk'), handje aardbeien en weer saus. Afhankelijk van de grootte van je schaal kun je 2 of 3 lagen maken. Eindig met een laagje saus dat alles bedekt. Nu in de koelkast zetten en minstens 2 uur laten intrekken (langer mag ook).

Serveren: Strooi er wat geraspte pure chocola over.