

## Aardbeien tiramisu

Voor 4-6 personen

### Ingrediënten:

500 gram Hollandse aardbeien  
120 gram poedersuiker  
250 ml slagroom  
1 zakje vanillesuiker  
250 gram mascarpone  
100 ml zoete witte wijn (meer mag ook)  
1 pak lange vingers



Verder nodig: [aardbeiontkrooner](#), staafmixer en een [rechthoekige schaal](#) van ca 15x20cm

### Bereiding:

Verwijder de kroontjes van de aardbeien en pureer de helft van de aardbeien met 2 eetlepels poedersuiker met de staafmixer. Halveer de rest van de aardbeien en bestrooi deze met 2 eetlepels poedersuiker, zet dit even weg. Klop de slagroom stijf. Roer de mascarpone los met 2 eetlepels wijn, het vanillesuiker en de rest van de poedersuiker. Spatel de slagroom erdoor.

Verdeel de helft van de lange vingers over de bodem van de schaal en besprenkel deze met de helft van de resterende wijn. Schep de helft van het mascarpone mengsel en dan de aardbeienpuree erop. Verdeel dan de rest van de lange vingers, wijn, mascarpone mengsel en tenslotte de aardbeien erover. Sluit de schaal en zet minimaal 2 uur in de koelkast.

Gevaarlijk lekker!

(Gebaseerd op een recept van Albert Hein)



Rembrandtstraat 31  
2671 GC Naaldwijk  
tel. 0174-622168

[www.marianskookwereld.nl](http://www.marianskookwereld.nl)