

Zomer tiramisu met aardbeien / Summer tiramisu with strawberries



De boodschappen voor 4 personen

½ pak pavesini (of lange vingers)
85 gram fijne kristalsuiker
3 vrije uitloop eieren
250 gram mascarpone
poedersuiker voor garnering

½ sinaasappel, sap en rasp
250 gram aardbeien, in schijfjes
160 ml slagroom
1 theelepel vanille extract
optioneel: 1½ eetlepel Grand Marnier likeur

Zo maak je de zomerse aardbeien tiramisu

Rasp de schil van de sinaasappel, doe rasp & 60g suiker in een pan.

Zet het op laag vuur en roer het sap erdoor (roer eventueel ook de Grand Marnier door).

Laat op staan tot de suiker is opgelost en het mengsel siroop is.

Doop de lange vingers in de siroop en zet ze even opzij.

Scheid de eieren, doe de dooiers in een vuurvaste kom en klop de eierdooiers los.

Zet de vuurvaste kom met de losgeklopte dooiers op een pan kokend water (au bain marie).

Voeg het restant suiker (25g) toe en laat het al roerend oplossen.

Neem de kom van de pan als de suiker opgelost is, mix tot de kleur licht en het volume verdubbeld is.

Giet de mix over in een koude kom en zet het even opzij.

Pak de kom met de eiwitten en klop ze stijf. Doe de slagroom ook in een kom en klop het lobbige.

Vouw de mascarpone in de slagroom, voeg de eidooier-mengsel toe en vouw het in.

Schep eiwit en vanille er luchtig doorheen. Schep op een laagje lange vingers een laagje room.

Dan een laagje aardbeien en weer lange vingers. Herhaal de laagjes, eindig met aardbeien.

Trek vershoudfolie over de tiramisu, zet het 2-3 uur in de ijskast.

Bestrooi de tiramisu met poedersuiker en serveer meteen.

Divertiti!

Zomer tiramisu met aardbeien / Summer tiramisu with strawberries



Shopping list - 4 persons

½ packet pavesini (or lady fingers)
85g caster sugar
3 free range eggs
250g mascarpone
powdered sugar to garnish

½ orange, juice and zest
250g strawberries, sliced
160ml double cream
1 teaspoon vanilla extract
optional: 1½ tablespoon Grand Marnier

How to make summer tiramisu with strawberries

Zest the orange, place zest and 60g sugar in a sauce pan.

On low heat add the juice (optionally stir in Grand Marnier).

Leave on until the sugar has dissolved and the mix has turned into syrup.

Dip the lady fingers in and put them aside for now.

Separate the eggs and place yolks in a fire proof bowl then whisk the egg yolks.

Place the fireproof bowl with the whisked yolks on a pan with boiling water (au bain marie).

Add the remaining sugar (25g), take the bowl from the pan when the sugar has completely dissolved.

Mix until the colour is light and the volume has doubled, pour the mix in a cold bowl and put aside.

Take the bowl with egg whites, beat until stiff.

Place double cream in a bowl and beat into soft peaks. Add the mascarpone to the cream, fold it in.

Add the egg yolk mix and fold it in, lightly fold in egg whites and vanilla too.

Spoon on a layer of lady fingers a layer of cream, then a layer strawberries and lady fingers again.

Repeat the layers, end with strawberries. Cover the tiramisu with cling film, place 2-3 hours in the fridge to set.

Sprinkle powdered sugar on the tiramisu then serve.

Divertiti!