

Tiramisu met frambozen / Tiramisu with raspberries



De boodschappen

100 gram witte chocolade

een scheutje room

3 vrije uitloop eieren, gesplitst

100 gram kristalsuiker

een scheutje frambozensiroop

500 gram mascarpone

200 ml frambozensiroop

optioneel: een scheutje kirsch

300 gram lange vingers

300 gram frambozen

50 gram witte chocolade

Zo maak je tiramisu met frambozen en witte chocolade

Breek de chocolade in stukken en smelt ze met een scheutje room au bain marie.

Halveer de frambozen, hou er wat heel om te serveren. Splits de eieren, zet het eiwit even weg.

Mix de eidooiers met de suiker en een scheutje siroop tot een bleek, luchtig mengsel (ruban).

Voeg er de gesmolten chocolade aan toe, mix het door.

Roer de mascarpone los en mix dat er ook door.

Klop het eiwit stijf en spatel het luchtig door de mousse.

Schenk de frambozensiroop (optioneel met kirsch) in een kom en doop er de lange vingers in.

Leg de lange vingers in een schaal, vorm een laag en leg er frambozen op.

Schep hier bovenop een laag mousse en strijk hem glad.

Herhaal dit: een laag lange vingers, frambozen en de mousse er bovenop, strijk het glad.

Zet de mousse een nacht in de ijskast om op te stijven.

Rasp royaal witte chocolade over de tiramisu en leg er de rest van de frambozen bij.

Tiramisu met frambozen / Tiramisu with raspberries



Shopping list

100g white chocolate

a dash of cream

3 free-range eggs, split

100g of granulated sugar

a dash of raspberry syrup

500g mascarpone

200 ml raspberry syrup

optional: a dash of kirsch

300g boudoir biscuits

300g of raspberries

50g of white chocolate

How to make tiramisu with raspberries and white chocolate

Break the chocolate into pieces and melt them au bain marie, with a dash of cream.

Halve the raspberries, keep some back to serve. Split the eggs, put the egg whites aside.

Mix the egg yolks with the sugar and a dash of syrup to a pale, airy mixture (ruban).

Add the melted chocolate, mix it through then stir the mascarpone loose and mix it through.

Beat the egg whites stiffly and fold them lightly into the mousse.

Pour the raspberry syrup (optional with kirsch) in a bowl and dip in the boudoir biscuits.

Put the long fingers in a rectangular dish, form a layer and put raspberries on top.

Spoon a layer of mousse on top of the raspberries then smoothen it.

Then repeat: a layer of boudoir biscuits, a layer raspberries and the mousse on top, smoothen it.

Put the tiramisu overnight in the refrigerator, to set.

Grate generously white chocolate on the tiramisu and add the remaining raspberries.