

TIRAMISU MET BRAAMBESSEN

Iedereen kent nu wel de klassieke tiramisu – deze is net iets anders :-)

Benodigdheden: voor 6 glaasjes

4 st eieren

250 gr mascarpone

6 el fijne suiker

3 st koekjes – Russische sigaretten of lange vingers

200 gr verse braambessen

2 st verse vijgen

bruine suiker

2 el Amaretto (mag ook wat meer zijn)

Werkwijze:

Neem 6 braambessen en hou opzij, mix de rest met het vruchtvlees van 2 verse vijgen tot een mooie coulis.

Verdeel deze over 6 glaasjes.

Scheid 4 eieren, dooiers van de eiwitten en klop de dooiers met 3 eetl suiker op tot een lichte luchtige massa, een ruban.

Roer er vervolgens de mascarpone en de amaretto onder.

Meng er 3 verkrumelde koekjes onder. Russische sigaretten of lange vingers

Klop de eiwitten stijf en meng deze voorzichtig onder het mascarpone-mengsel.

Verdeel deze mengeling over de glaasjes en laat ze ijskoud worden in de koelkast.

Werk nét voor het serveren af met de overgebleven braambessen en een snuifje bruine suiker.