

# TIRAMISU MET AARDBEIEN

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

400 g aardbeien

2 eieren

80 g mascarpone light

4 g zoetstof

1 kopje koffie

scheutje amaretto

6 boudoir koekjes

## BEREIDINGSWIJZE

- Reinig de aardbeien, verwijder de kroontjes en halveer.
- Splits de eieren.
- Klop de eidooiers samen met de mascarpone en de zoetstof luchtig.
- Klop de eiwitten stijf.
- Schep voorzichtig door de mascarponecrème en meng goed.
- Meng de koffie met de likeur.
- Breek de lange vingers en wentel de koekjes door de koffie.
- Bedek de bodem van hoge glazen met koekjes, enkele aardbeien en een lepel mascarpone room.

- Herhaal tot de ingrediënten zijn opgebruikt.
- Eindig met een flinke laag mascarpone.
- Zet de glaasjes ten minste 3 uur in de koelkast.
- Werk af met een paar aardbeien bovenop het glaasje.

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

170 kcal

**SMAKELIJK!**