

TIRAMISU MET RODE VRUCHTEN

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

16 petit-beurrekoekjes

3 eidooiers

3 eiwitten

500g plattekaas

150 ml espresso

400g rode vruchten

8g zoetstof

BEREIDINGSWIJZE

Roer de eidooiers en de zoetstof door de plattekaas tot een smeug mengsel.

Klop de eiwitten schuimig en lepel ze onder het plattekaasmengsel.

Verdeel de helft van de petit-beurrekoekjes over de glaasjes.

Besprenkel ze met de helft van de espresso en het plattekaasmengsel en een deel van de rode vruchten. Leg er dan de andere helft van de koekjes over, verdeel opnieuw de espresso en het plattekaasmengsel.

Strijk glad met een lepel. Leg er als versiering de rest van het rode fruit op.

Plaats de glaasjes tiramisu 3 uur in de koelkast voor het serveren.

Recept van InfraLigne Lier

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

288 Kcal

SMAKELIJK!