

AARDBEIENTIRAMISU CAS WOLTERS



INGREDIËNTEN

Lepelbiscuit

3 eieren
90 gram fijne suiker
Snufje zout
75 gram patentbloem
15 gram maïzena

Mascarponecrème

3 eieren
100 gram fijne kristalsuiker
375 gram mascarpone

BEREIDINGSWIJZE

Lepelbiscuit

Verwarm de oven voor op 180 °C
Splits de eieren en klop de eidooiers met de helft van de suiker los in een klein kommetje. Doe de eiwitten en het zout in de keukenmachine en klop deze op. Voeg geleidelijk de andere helft van de suiker hieraan toe en blijf kloppen tot het eiwit stijf is. Spatel vervolgens de eidooiers door het opgeklopte eiwit. Zeef de bloem en de maïzena in gedeelten boven de luchtige massa en spatel het door elkaar. Doe het mengsel in een spuitzak met een glad spuitmondje van 1 tot 1,5 centimeter doorsnede en spuit vingers van ongeveer 8 centimeter lang op de bakplaat. Bestrooi de lange vingers met fijne suiker. Bak de lange vingers af in 13 tot 18 minuten, tot ze goudbruin zijn. Laat ze afkoelen. *Mochten de vingers na het afkoelen nog iets zacht zijn van binnen, plaats ze dan (zonder bakpapier) op een ovenrooster terug in de oven voor ongeveer 4 minuten.*

Mascarponecrème

Scheid de eiwitten van de eidooiers en doe ze in twee aparte kommen. Voeg de helft van de suiker toe aan de eidooiers. Klop alles stevig met een handgarde tot een licht gekleurd schuim. Voeg de mascarpone toe. Klop tot het mengsel glad is. Klop de eiwitten stijf en voeg gelijkelijk de rest van de suiker toe. Stop met kloppen zodra de eiwitten stijf zijn. Doe met een spatel de eiwitten bij de mascarpone en spatel voorzichtig tot een geheel. Doe dit in twee delen. Laat de crème rusten in de koelkast.

CAS WOLTERS

SFEERMAKER. SMAAKMAKER



AARDBEIENTIRAMISU CAS WOLTERS



INGREDIËNTEN

Aardbeien coulis

200 gram aardbeien
2 el koud water
1 el poedersuiker
Sap van 1/2 citroen

Afwerking

400 gram aardbeien
80 gram fijne kristalsuiker
Rode kleurstof

Extra nodig

Spuitzakken
5 glaasjes

BEREIDINGSWIJZE

Aardbeien coulis

Snij voor de aardbeien coulis de aardbeien door de helft en verwijder de kroontjes. Leg de helften in een kom. Voeg het water, de citroensap en de poedersuiker eraan toe. Mix alles kort tot het een geblenderd geheel is.

Zeef het geheel en zet het in een ondiepe schaal in de koelkast.

Afwerking

Verwijder de kroontjes en snij de aardbeien door de helft.

Laat de lange vingers 5 minuten weken in de aardbeien coulis.

Maak een ring in elke glas van aardbeien. Spuit hier in het midden een flinke toef mascarponecrème.

Leg hierop een lange vinger en spuit weer een laagje crème. Doe dit twee keer.

Doe vervolgens een eetlepel aardbeien coulis of klein gesneden aardbeien erop. Sluit af met een laagje crème.

Kleur de suiker en bestrooi deze voor gebruik.



CAS WOLTERS

SFEERMAKER, SMAAKMAKER

