

Tiramifragola (nagerecht of gebak voor 8 personen)

Boodschappenlijstje:

250 gram mascarpone

250 gram aardbeien

125 gram langevingers

50 gram witte basterdsuiker

50 gram chocolade vlokken

2 dl rode druivensap

2 dl slagroom

Wat je nodig hebt: kom, mixer, diep bord, schaal (20 x 30 x 4 cm), spatel, mes, vergiet, folie

1. Doe de mascarpone samen met 0.5 dl rode druivensap en 40 gram basterdsuiker in een kom, mix dit met de mixer tot een luchtige massa.
2. Schenk de rest van de druivensap in een diep bord.
3. Haal de langevingers één voor één kort door het sap en leg ze op de bodem van de schaal.
4. Bestrijk de langevingers met het mascarponemengsel.
5. Was de aardbeien. Haal het kroontje er vanaf en snijd ze in plakjes.
6. Leg een laagje aardbeien in de schaal.
7. Klop de slagroom samen met de rest van de suiker (10 gram) stijf.
8. Verdeel de slagroom over de aardbeien.
9. Bestrooi de slagroom met de chocolade vlokken.
10. Dek de schaal met folie af en laat deze minimaal twee uur opstijven in de koelkast.