



AARDBEIEN TIRAMISU

-  Nagerecht
-  8 personen
-  30 minuten

INGREDIËNTEN

1 pakje lange vingers
250 gr aardbeien
250 ml slagroom
50 gr aardbeienjam/rode bessenjam
Cacao

ROBIN VONK

Dura Vermeer Groep



BEREIDING

Maak de aardbeien schoon en snijd deze in kleine stukjes.

Leg de helft van de lange vingers in een schotel.

Klop de slagroom en doe de helft van de slagroom over de lange vingers heen. Doe hier de aardbeien over en bestrooi met cacao.

Plaats hier de laatste lange vingers overheen en meng de jam met het laatste restje slagroom. Doe het laatste restje slagroomjam over de lange vingers heen en bestrooi met cacao.

Dek het toetje af en laat deze een tijdje in de koelkast opstijven.

~Eet smakelijk!~

SERVEERTIPS OF VARIATIES

Toetje is het lekkerste als deze een tijdje in de koelkast heeft gestaan, zodat de lange vingers lekker zacht worden en de smaak opnemen. Vervang de aardbeien eens door andere vruchten zoals frambozen of blauwe bessen.

WAAROM IS DIT RECEPT VOOR JOU SPECIAAL?

Toen mijn vriend en ik gingen samenwonen, had ik nog een bakje met half tevreden aardbeien en gingen we een dagje klussen met familie. Ik nam de aardbeien mee, zag nog wat (lactosevrije) slagroom staan en besloot deze te mengen met de lange vingers en jam die we al hadden meegenomen naar ons nieuwe huis tot een tiramisu look-a-like.

Robin: Het was zo'n succes dat iedereen het recept wilde hebben.

