

# Aardbeientiramisu

## Ingrediënten

- 400 gram aardbeien
- 1 pak lange vingers
- 6 eieren
- 150 gram suiker
- 500 gram mascarpone
- 15 centiliter suikerstroop (sirop de sucre de canne)
- 2 eetlepels cacao
- 1 vanillestokje
- 1 snufje zout

## Werkwijze

1. Snijd het vanillestokje open, haal de binnenkant eruit met een mes.
2. Was de aardbeien snel en maak ze schoon, snijd ze in plakjes en laat ze 1 uur met de vanille weken in de suikerstroop. Laat ze uitlekken en bewaar het vocht.
3. Werk met een vork de 6 eigelen en de suiker door elkaar tot een egale massa en voeg 4 eetlepels van het weekvocht toe en de mascarpone. Meng alles goed.
4. Sla de eiwitten stijf met een snufje zout.
5. Leg op de bodem van de grote ovenschaal een laag lange vingers en besprenkel deze met de helft van het weekvocht. Leg de aardbeien daarop en zet de mooiste exemplaren rechtop tegen de wand aan. Voeg vervolgens driekwart van het mascarponemengsel toe.

6. Leg hier een nieuwe laag lange vingers op, giet de rest van het weekvocht eroverheen en besmeer dit met het laatste restje van het mascarponemengsel.
7. Zet het afgedekt weg in de koelkast tot de volgende dag. Strooi er vlak voor het serveren een heel dun laagje cacao overheen.