



VERSE FRUIT TIRAMISU MET LIMONCELLO

Dessert voor 6-8 personen

1 pak lange vingers	sap en rasp van een halve citroen
1,5 dl Limoncello	1 dl slagroom, lobbig geslagen
350 gram mascarpone	2 handperen
250 gram magere of halfvette kwark	350 gram aardbeien
1 zakje vanillesuiker	2 nectarines
3 eetlepels poedersuiker + extra voor het garneren	3 pruimen
	citroenmelisse

Voor een rechthoekige vorm met een inhoud van circa 2 liter.
Bereidingstijd: circa 30 minuten + wachttijd

Snijd een karton op de grootte van de bodem van de vorm en bekleed dit met aluminiumfolie zodat de tiramisu straks gemakkelijk uit de vorm komt. Beleg de bodem met de lange vingers met de gesuikerde kant naar beneden. Besprenkel de lange vingers royaal met de Limoncello.

Klop de mascarpone met de kwark stijf met vanillesuiker, de poedersuiker en het citroensap en -rasp. Meng de slagroom erdoor.

Schil de peren, verwijder de klokhuizen en snijd ze in stukjes. Was en droog de aardbeien, verwijder de kroontjes en halveer ze of snijd ze in vieren.

Was de nectarines en pruimen, halveer ze en verwijder de pitten. Snijd de vruchten in stukjes. Meng alle vruchten.

Verdeel de helft van de vruchten over de lange vingers. Zet de andere helft, afgedekt, in de koelkast. Schep het mascarponemengsel hierop. Laat de tiramisu, afgedekt met plastic folie, minimaal 4 uur opstijven in de koelkast. Zet de tiramisu een uur voor het serveren in de diepvriezer, neem hem uit de vorm en leg hem op een mooie schaal.

Leg er, door elkaar, de rest van de vruchten op en omheen. Garneer met takjes citroenmelisse en bestrooi de vruchten licht met de overgebleven poedersuiker.

Variaties:

Vervang de nectarines door perziken.

Vervang de citroenmelisse door munt.

Feestelijke wijntip: schenk hier een glaasje ijskoude Limoncello of een Prosecco bij.