

## AARDBEIEN – FRAMBOZEN TIRAMISU MET ALVI'S DRIFT BRUT ROSÉ



### INGREDIËNTEN VOOR 6-8 PERSONEN:

1 pak	<i>lange vingers</i>
1,5 dl	<i>Alvi's Drift brut rosé</i> <i>(neem voor kinderen 1 dl water</i> <i>met 1/2 dl aardbeienlimonadesiroop)</i>
1/2 dl	<i>citroensap</i>
500 gr	<i>mascarpone</i>
2 zakjes	<i>vanillesuiker</i>
100 gr	<i>poedersuiker</i>
	<i>sap en rasp van 1 (biologische, goed</i> <i>schoongeboende) sinaasappel</i>
500 gr	<i>aardbeien</i>
200 gr	<i>frambozen</i>
	<i>citroenmelisse</i>

### BEREIDING:

1. Bekleed een cakeblik of ronde taartvorm (middellijn 20 cm) met plasticfolie. Beleg de bodem met lange vingers (er zal ongeveer  $\frac{3}{4}$  pak nodig zijn) met de gesuikerde kant naar beneden. Besprenkel de lange vingers met een mengsel van Alvi's Drift Brut rosé (of aangemaakte aardbeienlimonade) en citroensap.
2. Klop de mascarpone stijf met vanillesuiker, 75 gram van de poedersuiker en het sinaasappelsap en de sinaasappelryasp. Het is niet nodig om aardbeien te wassen. Wil je ze toch wassen, doe dit dan voorzichtig in wat water. Hou ze niet onder een stromende kraan, daarmee kun je ze kneuzen. Verwijder daarna pas de kroontjes. Halveer  $\frac{2}{3}$  deel van de aardbeien of snijd ze in vieren. Houd de hele exemplaren achter. Controleer de frambozen op eventuele oneffenheden.
3. Verdeel de helft van de gehalveerde aardbeien over de lange vingers. Schep de helft van de mascarpone hierop. Leg hier weer een laag lange vingers op. Vervolgens de overgebleven gehalveerde aardbeien en de helft van de frambozen. Dek af met het restant van het mascarponemengsel.
4. Laat de tiramisu, afgedekt met plastic folie, minimaal 4 uur opstijven in de koelkast. Verwijder de vorm en het plastic en leg de tiramisu op een mooie schaal.
5. Garneer met de overgebleven aardbeien, frambozen en een takje citroenmelisse of munt.

### ALVI'S DRIFT BRUT ROSÉ

Serveer dit feestelijke dessert met een feestelijk glas bubbels en wel de Alvi's Drift Brut Rosé. Deze frisse, mousserende rosé geurt heerlijk naar onder andere aardbei en komt zo perfect terug in de smaak van de tiramisu.

