|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Rode tiramisu met frambozen** (voor 4 personen) | | |
| **Materiaal** | **Middelen** | **Methode** |
| * 3 dl frambozenbier | * kookpot * garde | * Breng het frambozenbier in de kookpot. * Laat het bier inkoken. |
| * 4 gelatineblaadjes | * diep bord | * Week de gelatineblaadjes in koud water. |
| * 4 eieren * 175 g suiker * 250 g mascarpone | * tasje * 2 mengkommen * spatel * mixer | * Scheid het eiwit van het eigeel. * Voeg de mascarpone toe aan het eigeel en meng met behulp van de mixer. * Knijp 3 van de 4 geweekte gelatineblaadjes uit en los ze op in het de helft van het net niet kokende bier * Voeg het gelatinemengsel toe aan de mascarpone. * Klop het eiwit lichtjes op en voeg de suiker toe, klop verder op. * Spatel het eiwit voorzichtig onder het mascarponemengsel. |
| * ½ dl frambozencoulis |  | * Warm de frambozencoulis op. * Los er het geweekte gelatineblaadje in op. |
| * 200 g frambozen * 20 boudoirkoekjes | * glaasje * mes * diep bord * vork | * Snijd de frambozen middendoor. * Beleg de bodem van het schaaltje met de frambozen. * Dompel de boudoirkoekjes met de suikerkant in de rest van het ingekookte bier en maak fijn met behulp van een vork. |
|  | * pannenlikker * palet * penseel | * Overgiet de frambozen met een laagje mascarponemengsel. * Strooi hierover het koekjesmengsel. * Herhaal tot het schaaltje gevuld is.   http://www.okeanos.nl/drupal/files/images/news/opgelet.gif  De bovenste laag is het mascarponemengsel.   * Bedek de bovenkant met de frambozencoulis. * Laat opstijven in de koelkast. |
| * 25 g frambozen * 4 blaadjes munt * 5 cl frambozenbier | * lepel * miniglaasje | * Werk af met enkele verse frambozen en een blaadje munt. * Serveer er een miniglaasje frambozenbier bij. * Smakelijk! |