|  |
| --- |
| **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.gifDe 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!
 |