

## Aardbeientiramisu

6 personen

Een lekker zomers toetje!

### *Ingrediënten*

- 500 gr. aardbeien (250gr. +250 gr.)
- 50 gr. poedersuiker (30 gr. + 20 gr.)
- 250 gr. Griekse yoghurt
- 1 zakje vanillesuiker
- 250 gr. mascarpone of roomkaas
- 300 ml. appelsap
- 1 pak lange vingers

### *Bereiding*

- Griekse yoghurt mengen met mascarpone of roomkaas, vanillesuiker en 30 gr. poedersuiker
- Aardbeien wassen en kroontjes verwijderen
- 200 gr. aardbeien pureren en met 20 gr. poedersuiker mengen
- Appelsap in diep bord of kom gieten, de helft van de lange vingers kort erin leggen, daarna over de bodem van een (oven)schaal verdelen
- De helft van het mascarponemengsel over de laag lange vingers uitstrijken
- Hierover de gepureerde aardbeien uitsmeren
- De rest van de lange vingers in de appelsap leggen en over de laag gepureerde aardbeien verdelen
- De rest van het mascarponemengsel hierover uitstrijken
- De schaal afdekken met huishoudfolie en minimaal twee uur in de koelkast laten opstijven
- De rest van de aardbeien halveren en over de tiramisu verdelen en voor het serveren bestrooien met een beetje poedersuiker

