

# Aardbeientiramisu met sinasappel

## Benodigheden

- Ovenschaal
- Rasp

## Ingrediënten

- 1 perssinasappel schoongeboend
- 4 eetlepels sinaasappellikeur (is een optie)
- 40 gram glutenvrije lange vingers
- 1 bakje basilicum (is een optie)
- 500 gram lekkere aardbeien
- 500 ml slagroom
- 4 eetlepels fijne tafelsuiker
- 1 vanillestokje
- 500 gram mascarpone

## Bereiding

- Boen de sinaasappel goed schoon en rasp de schil. Pers de vrucht uit.
- Meng de rasp met de likeur.
- Bedek de ovenschaal met de lange vingers. Schenk het likeurmengsel en de helft van de sinaasappelsap erover.
- Was de aardbeien, verwijder de kroontjes en snijd ze in plakjes.
- Snijd de basilicum in dunne reepjes en meng door de aardbeien.
- Klop de slagroom met de suiker stijf.
- Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit.
- Roer de mascarpone los met het vanillemerg en spatel dit door de stijfgeslagen slagroom.
- Verdeel de helft van de aardbeien over de lange vingers in de ovenschaal.
- Verdeel de helft van het mascarpone/slagroom mengsel en vervolgens de rest van de lange vingers over de laag.
- Besprenkel met de rest van het sinaasappelsap.
- Verdeel de rest van de mascarpone en leg de rest van de aardbeien er op.
- Laat de tiramisù minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.

Je kunt deze tiramisù 4 uur van tevoren maken.

***Eet smakelijk!***