Creatieve aardbeien tiramisu

Dessert *90 min.* *4*

INGREDIENTEN:

- 250 g Belgische aardbeien
- verse muntblaadjes
- 12 Ladyfingers (koekjes)
- 2 cl **Belberry Aardbeien Fruitsaus**
- 1 pot **Belberry Aardbeienjam**
- 20 g gehakte gekarameliseerde paranoten

Voor de mousse:

- 200 g mascarpone
- 5 cl gin (fruitig)
- 20 g poedersuiker
- 5 cl **Belberry Aardbeien Fruitsaus**
- gemalen zwarte peper

BEREIDING & PRESENTATIE:

- Maak de mousse door de mascarpone, de gin, de suiker, de fruitsaus te mengen en breng op smaak met een paar omwentelingen van de pepermolen.
  Schep het mengsel in een spuitzak en bewaar gedurende een uur in de koelkast.
- Was de aardbeien. Knip en vorm de Lange Vingers.
- Giet wat fruitsaus in het midden van de borden en pers dan een paar kleine mousse-bosjes uit.
- Voeg de Lange Vingers, de aardbeien en jam dots toe tussen de bosjes.
- Werk af met de muntblaadjes en paranoten.
- **Andere suggesties:** Probeer dit recept met andere smaken van Belberry's Fruitsausen en hun bijpassende vers fruit.
  Het is ook een heerlijk idee om andere koekjes te gebruiken.