

Aardbeien tiramisu

⌚ 40 minuten 👤 4 📊 Gemakkelijk

bekijk het recept online



Bereiding

- 01** | Maak de dubbele espresso's en laat deze afkoelen.
- 02** | Smelt ondertussen de witte chocolade au bain-marie en giet de Fresubin 2 KCAL Drink Aardbei erdoor.
- 03** | Laat dit mengsel 20 minuten afkoelen in de koelkast.
- 04** | Meng de slagroom met de vanillesuiker en klop de slagroom stijf met een mixer.
- 05** | Schep nu het chocolade-Fresubin mengsel onder de slagroom tot er een luchtige crème.
- 06** | Breek nu 4 lange vingers in 2, dop de partjes in de espresso en schik ze in 4 glaasjes.
- 07** | Schep nu per glaasje een lepel van de luchtige crème en herhaal deze stappen.
- 08** | Laat afkoelen in de koelkast tot serveren.

Ingrediënten

Fresubin 2 KCAL Drink Aardbei	200 ml
Slagroom (minstens 30% vet)	
Vanillesuiker	1 zakje
Lange vingers	12
Dubbele espresso	2
Verse aardbeien (in partjes)	

Gebruikte producten



Fresubin 2 KCAL Drink - 200 ml (aardbei)



Koken en bakken kunnen het gehalte aan vitaminen en mineralen in Fresubin verminderen. Als u vragen of zorgen heeft, raadpleeg dan uw zorgverlener. De getoonde afbeeldingen zijn serveersuggesties en dienen uitsluitend ter illustratie. Gerechten kunnen variëren door productieprocessen. Allergenen kunnen aanwezig zijn; controleer altijd het etiket van het individuele product en de ingrediënten.

Fresubin is voeding voor medisch gebruik. Enkel te gebruiken onder medisch toezicht.

0
9

Werk af met partjes verse aardbeien en cacaopoeder.

10

Tip: Brokkel enkele stukjes merengue over de tiramisu voor een extra crunch!