

Valentijn tiramisu met Baileys Strawberries & Cream



Velthuizen
EUKINGE TANKARTES

🕒 15 minuten

👥 2 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

Baileys Strawberries & Cream
Aardbeien
250 gr. Mascarpone

Vanille extract
Lange vingers
250 gr. slagroom

Witte chocolade
Verse munt

Stap 2 | Mousse maken

Klop de slagroom lobbig met de **suiker** en het **vanille-extract**.

Voeg daarna de mascarpone toe en mix tot een gladde, luchtige mousse. Doe de mousse in een spuitzak en zet deze even koud zodat hij mooi stevig blijft.



Stap 3 | Garnering voorbereiden

Snijdt **vier aardbeien** in kleine stukjes. **Snijd van twee aardbeien mooie hartjes** door ze doormidden te snijden, deze gebruik je later als romantische garnering.

Hak de witte chocolade grof en leg ook dit apart.



Stap 4 | Tiramisu opbouwen

Spuut een mooie **laag mascarponemousse op de bodem** van het glas. Dit zorgt voor een zachte start van het dessert en een mooie opbouw in laagjes. **Wentel de lange vingers kort in de Baileys** (niet te lang, ze mogen niet uit elkaar vallen). Breek ze doormidden en leg ze op de mousse in het glas.

Verdeel een **laagje fijngesneden aardbeien** over de lange vingers. Spuit daar opnieuw een royale laag **mascarponemousse** overheen. Garneer vervolgens met de aardbeien hartjes en witte chocolade.

