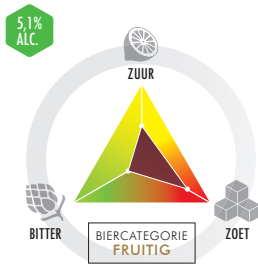


Belle-Vue Kriek & bieramisu van witte chocolade, frambozen en amandelschilfers



BALANSGRAFIEK



AROMA

1 2 3 4 5

De smaak en geur aroma's die kunnen worden waargenomen, zijn:

FRUITIG (KRIEK)
CUBERDON
LAMBIEK

© Pascal Cools



Beerpairing

De robijnrode Kriek Belle-Vue is smaakvol en heeft een rijke textuur. U drinkt het bier best heerlijk fris, om en bij de 3° Celsius. Zijn boeket van zachte rode kriek en onderliggende cuberdon, laat weinig aan de verbeelding over. Ook de typische lambieksmaak en aroma op de achtergrond brengen zoetzuurbalans en spanning. Door de lange vingers eerst een kriekdoop te geven, trekt u het fruitig boeket door naar het dessert. Rood fruit combineert fantastisch met witte chocolade en de krokante amandelen brengen textuur om het helemaal af te maken.



Voor 6 personen

- 4 eieren
- 40 g kristalsuiker
- 100 g witte chocolade
- 50 ml volle melk
- 250 g mascarpone
- 100 g frambozencoulis
- 100 ml Kriek Belle-View
- 20 lange vingers (een doosje boudoirs)
- 250 g frambozen
- licht geroosterde amandelschilfers

Tijd:
20 min

Rusttijd:
4 uur

Bereidingswijze

1. Breek de eieren en scheid de eierdooiers van de eiwitten.
Klop de suiker met de eierdooiers schuimig.
2. Breek de chocolade in stukken. Houd een stuk apart om er schilfers van te maken.
Laat de rest van de chocolade smelten in een beetje melk. Roer er de mascarpone onder.
Voeg de eierdooiers toe en klop heel stevig tot het mengsel homogeen is.
3. Klop de eiwitten stijf en spatel ze voorzichtig door het mascarponemengsel.
4. Meng de frambozencoulis met het frambozenbier in een diep bord.
5. Doop lange vingers in de frambozencoulis en leg er een laag van op een bord.
Leg er een paar frambozen op en bedek met een laag mascarponemengsel.
6. Herhaal tot alles op is, maar eindig met het mascarponemengsel.
7. Laat de tiramisu minstens 4 uur in de koelkast rusten.
Haal de tiramisu kort voor het opdienen uit de koelkast.
Werk af met frambozen, chocolade- en amandelschilfers.