

FRUIT-TIRAMISU



Ingrediënten (voor 4 porties):

- 2 zakjes slagschuim of een brikje Alpro soya cuisine opklopbaar
- 160 ml soyamelk natuur
- 1 zakje Klop Fix
- 350 g soya yoghurt vanille
- 250 g verse aardbeien
- 125 g verse frambozen
- 125 g verse blauwe bessen
- 1 pak lange vingers (165 g Boudoirs)
- ongezoet ananassap
- enkele amandelschilfers



Bereidingswijze:

- Klop de zakjes slagschuim op samen met de soyamelk en de Klop Fix tot een stevige slagroom.
- Spatel dit onder de soya yoghurt vanille.
- Laat de lange vingers weken in het ongezoet ananassap.
- Leg de amandelschilfers even onder grill of bak ze even kort in een kookpot tot ze lichtbruin gebakken zijn.
- Neem een ovenschotel en schik hierin laagjes:
 - een laagje lange vingers (geweekt in ananassap)
 - een laagje fruit: schijfjes aardbei, frambozen, blauwe bessen, ...
 - een laagje slagschuim- soyayoghurt mengsel
 - een laagje lange vingers (geweekt in ananassap)
 - een laagje fruit: schijfjes aardbei, frambozen, blauwe bessen, ...
 - een laagje slagschuim- soyayoghurt mengsel
- Laat het geheel minimum 4u opstijven in de koelkast.
- Werk af met enkele stukjes vers fruit en geroosterde amandelschilfers.
- Laat het smaken!