

## ***Balsamico aardbei***

### **Trifle met aardbeien, aardbeien balsamicoazijn, mascarpone en advocaat;**

Ingrediënten voor 4 personen

500 gram aardbeien  
½ theelepel citroensap  
Aardbeien balsamicoazijn  
½ roomboter cake in plakken  
1 eetlepel suiker  
200 ml advocaat  
250 gram mascarpone  
150 ml sinaasappelsap (vers geperst)  
hoge glazen schaal of smalle accubak  
handmixer



### **Bereidingswijze;**

1. Houd enkele kleine aardbeien apart voor de garnering. Verwijder van de rest de kroontjes en snijd ze in plakjes. Meng de plakjes aardbei met het citroensap en de suiker.
2. Klop in een kom met de handmixer de mascarpone met de sinaasappelsap luchtig. Schep de advocaat erdoor.
3. Bedek de bodem van de schaal met de helft van de plakken cake en druppel er wat aardbeienbalsamico over. Verdeel de helft van de aardbeien over de cake. Schep hierover 1/3 van het advocaatmengsel. Leg hierop de resterende cake, (druppel er wat aardbeienbalsamico over) resterende aardbeien en dek af met de rest van het advocaat-mascarpone mengsel. Bewaar het afgedekt in de koelkast.
4. Neem de schaal 30 minuten voor gebruik uit de koelkast. Garneer de bovenkant met de rest van de aardbeien.

### **Brie-aardbeien hapje**

#### Ingrediënten:

- 5 grote of 10 kleine aardbeien
- 1 stuk brie van 200 gram
- 100 ml aardbeien balsamico
- 1 kleine el suiker

#### Bereidingswijze:



1. Verwarm de aardbeien balsamico met de suiker in een steelpannetje op laag vuur en laat deze ongeveer tot de helft inkoken. Laat deze daarna een beetje afkoelen.
2. Was de aardbeien, verwijder de kroontjes en snijd ze, afhankelijk van de grootte, in tweeën of in vieren.
3. Snijd de brie in 20 stukken.
4. Leg de stukjes brie op kleine schaaltes en prik er een stuk aardbei aan vast.
5. Druppel er een beetje van de balsamico siroop over heen.

## Aardbeien tiramisu voor 4 personen

Een heerlijke tiramisu die je serveert als eenpersoonsgebakjes.  
Lekker fris met aardbeien, aardbeienbalsamico of limoncello en abrikozenjam.

Ingrediënten:

125 ml slagroom  
250 ml mascarpone  
2 el fijne kristalsuiker  
1 el citroensap  
24 La Mole savoiardi  
200 gram aardbeien  
4 el abrikozenjam  
Limoncello of aardbeienbalsamico



### Bereidingswijze;

Doe mascarpone, slagroom (ongeklopt), suiker en citroensap in een kom en klop tot deze stijf is.

Dip per gebakje 3 lange vingers in de limoncello of aardbeienbalsamico en leg deze op een bordje.

Verdeel hier een eetlepel abrikozenjam over. Doe de roomvulling in een spuitzak en spuit wat room op de lange vingers.

Snijd enkele aardbeien in plakjes en leg deze op de vulling. Dip de laatste lange vingers in de limoncello of aardbeienbalsamico en leg deze bovenop het gebakje, gevolgd door nog een laagje room.

Decoreer de tiramisu met de laatste aardbeien.

Afgedekt in de koelkast 1-2 dagen houdbaar.