



# Tiramisu met rode vruchten



## INGREDIËNTEN

Voor 8 kleine potjes

- 250 g mascarpone
- 250 g skyr
- 3 eieren
- 2-3 kl. zoetstof op basis van maltodextrine en sucralose (of een ander zoetstof naar keuze - 100 g als het om zoetstof voor gebak gaat)
- 100 g speculaas
- 200 g diepvries bosvruchten (ontdooit en verpletterd)
- Enkele druppels vanille-extract

## BEREIDING

1. Meng de mascarpone, skyr, eierdooiers, zoetstof en vanille-extract in een grote kom. Meng goed.
2. Klop de eiwitten op.
3. Voeg de opgeklopte eiwitten voorzichtig toe aan het mengsel.
4. Bereid uw potjes/glaasjes voor met een eerste laag van het mascarponemengsel als basis.
5. Ga vervolgens verder met de laagjes : eerst rode vruchten dan een laagje speculaas, een laag mascarponemengsel en herhaal de drie laagjes. Sluit af met een laagje mascarponemengsel.
6. Werk af met jonge scheutjes of een klein stukje rosmarijn en eetbare glitters om het extra feestelijk te maken.

✓ **251** kcal  
**-18.8g**  
suiker\*

PER PORTIE

\*t.o.v. een gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu