

ingrediënten (voor 4 personen)



- 50 gram lange vingers
- 3 eetlepels sterke koffie
- 1 lepel koffie likeur
- 1 eetlepel poedersuiker
- 3 eidooiers
- 70 gram suiker
- 225 gram mascarpone
- 1 doosje aardbeien
- cacao

Bereiding.



Lange vingers naast elkaar leggen op een bord. Koffie met likeur en poedersuiker mengen en hiermee de lange vingers bedruppelen. In een kom eidooiers met suiker licht schuimig kloppen. De mascarpone zo luchtig mogelijk kloppen en dan mengen met de geklopte eidooiers. Aardbeien in plakjes snijden. Laag voor laag creme , lange vingers en plakjes aardbeien in schaal. Eindigen met een dun laagje creme en (dik) met cacao bestrooien. 4 tot 6 uur in de koeling en klaar en aanvallen maar.

- * Mascarpone kun je ook vervangen door creme fraiche met slagroom (beide een achtste ltr) te mengen en stijf te slaan
- * cacao evt vervangen door een reep (gedeelte) te raspen