

KERSENTIRAMISU

Ingrediënten

- KERSEN OP SIROOP 1 POT (UITLEKGEWICHT 350 G)
- LIEFMANS ON THE ROCKS 1 FLESJE
- MASCARPONE 250 G
- SUIKER 20 G
- EIWIT 1
- LANGE VINGERS 24

RECEPT

1. Laat de kersen uitlekken en vang het vocht op. Meng de kersen met de helft van het bier en laat 30 minuten marinieren.
2. Roer de mascarpone met de helft van de suiker en 2 el Liefmans On The Rocks los met de hand.
3. Klop de andere helft van de suiker met het eiwit tot stevige pieken. Spatel door de mascarpone en zet koud weg.
4. Meng de rest van de Liefmans met het kersensap. Bekleed een vorm of glas met de helft van de lange vingers en giet hier de helft van het sap over. Besmeer met de



helft van de mascarpone, verdeel de helft van de gemarineerde kersen erover. Doop de andere lange vingers in het sap, leg deze erop en herhaal.

5. Deel je On The Rocks moment met #Liefmans

Liefmans
ON THE ROCKS