Vruchtentiramisu

Benodigdheden:  
- 220 ml slagroom  
- 60 gr poedersuiker  
- 200 gr mascarpone  
- 125 gram jam (of vers fruit in kleine stukjes)  
- 24 lange vingers  
- 125 ml sinaasappelsap  
- vers fruit om te garneren

Bereidingswijze:

* Pers een sinaasappel uit (of gebruik sap uit een pak)
* Giet de helft van het sap op de bodem van de schaal
* Leg de helft van de lange vingers in het sap, draai ze na een tijdje om
* Laat de rest van het sap in de overige lange vingers trekken
* Klop de slagroom met de poedersuiker stijf
* Mix daarna de mascarpone erdoor
* Roer de jam of het verse fruit erdoor
* Verdeel de helft van het slagroom-mascarponemengsel over de lange vingers
* Leg hier de rest van de lange vingers op
* Leg hier een laagje vers fruit op
* Verdeel de rest van het slagroom-mascarponemengsel over het fruit
* Beleg dit met vers fruit

Laat het een paar uur (liefst een nacht) opstijven in de koelkast