

Aardbeien-mascarpone toetje

Datum:	21-09-2022
Type gerecht:	Nagerecht
Samengesteld door:	Jan Vercoulen
Aantal personen:	6

Ingrediënten:

- 200 ml slagroom
- 5 flinke lepels mascarpone
- 3 eetl. poedersuiker
- 2 bakjes aardbeien
- klein handjevol verse basilicumblaadjes
- klein handjevol amandelschaafsel

Bereidingswijze:

Rooster het amandelschaafsel kort in een droge bakpan. Houd deze goed in de gaten, want ze verbranden snel en laat ze dan vervolgens afkoelen. Snijd de basilicumblaadjes fijn en zet opzij.

Klop de slagroom tot deze de dikte van yoghurt heeft. Voeg de mascarpone toe en roer tot het mengsel glad is. Breng op smaak met ongeveer 2 eetlepels poedersuiker.

Was de aardbeien en verwijder de kroontjes. Snijd de aardbeien in vieren en verdeel een laag in elk glas. Verdeel dan een lepel mascarpone-room over de glaasjes, nog een laag aardbeien en ook weer mascarpone-room.

Maak de toetjes af met een laag aardbeien, fijngesneden basilicum en geroosterde amandelschaafsel. Geniet ervan!