Romig dessert met Bastogne en kersen

Datum: 14-12-2022
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Bram Jacobs
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 16 Bastogne koekjes
- 400 g monchou
- 500 ml slagroom
- 8 eetl. duiker
- 2 eetl. maïzena
- 700 g kersen op sap

Bereidingswijze:

Zeef de kersen en vang het sap op. Verwarm het sap in een pannetje met 2 eetlepels suiker. Los de maïzena op in een eetlepel water en voeg toe aan het sap zodra dit zachtjes kookt. Roer goed door en laat de saus indikken. Laat deze vervolgens grotendeels afkoelen en voeg dan de kersten weer terug bij de saus.

Mix de roomkaas romig met de mixer. Voeg de slagroom en 6 eetlepels suiker toe en mix tot een romig geheel.

Kruimel de Bastogne koekjes. Verdeel deze over de bodem van de glaasjes maar bewaar een beetje om te garneren. Verdeeld dan de helft van het roommengsel over de koekjes en schep hier wat kersen in saus op. Dek dit weer af met het roommengsel en een laag kersen.

Garneer het Monchou toetje met wat overgebleven Bastogne kruimels. Laat het toetje nog minimaal een uurtje goed opstijven in de koelkast.