

{ RECEPT VOOR } mascarpone mousse

Aantal pers.: 4 à 5

Temperatuur:

Vorbereiding: 15'

Bereidingstijd: 15'

INGREDIENTEN:

- 250 gr mascarpone
- 2 eieren
- 75 gr fijne suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 15 speculaasjes

BEREIDING:

- Splits de eieren.
- Doe de eidooiers, de mascarpone en de fijne suiker in uw keukenrobot en mix dit tot het een romig geheel is. Echt goed doormixen tot het licht oranje ziet.
- Eens dat klaar is, schep je het over in een kom en zet je dit opzij.
- Doe nu de eiwitten in de keukenrobot (eerst even afwassen) en klop goed stijf. Doe er tussendoor beetje bij beetje de vanillesuiker bij.
- Als het eiwit goed opgeklopt is, spatel je dit onder het romig mengsel.
- Nu mag je glaasjes (of kommetjes, whatever rocks your boat) beginnen vullen. Start met per glas een speculaasje te verkruimelen en daarover een laagje mascarpone mousse te doen, dan terug een verkruimeld speculaasje en terug een laagje mascarpone mousse. Zet er op moment van serveren nog een speculaasje bovenop.