

MASCARPONECREME MET ROOISE ROOIE BESSEN:



- 400 gr rode bessen (een paar mooie trosjes voor garnering bewaren)
- 2 volle eetlepels poedersuiker
- 400 gr mascarpone
- 200 ml slagroom
- 2 + 1 zakjes vanillesuiker
- 1 theelepel vanille essence
- 4 eetlepels volle melk

Bereidingswijze:

Rode bessen schoonmaken, takjes verwijderen en in een kom doen. Met poedersuiker bestrooien, voorzichtig mengen en 20 minuten laten trekken.

- 1 Slagroom met 1 pakje vanillesuiker stijf slaan. In een andere kom mascarpone met melk, 2 pakjes vanillesuiker en vanille essence mengen.
- 2 De besjes, slagroom en mascarponecreme voorzichtig mengen, glad strijken en met een takje rode besjes versieren.
- 3 En klaar is dit lekkere smaakvolle gerecht!