

ROOISE BRAMENVLAFLIP:

voor 4 personen

250 gram bramen

halve liter magere yoghurt en halve liter vanillevla

Houd 8 bramen achter de hand voor de garnering. Pureer de bramen met een staafmixer tot een glad sausje. Giet een lepel saus in het glas en giet daarna de vanillevla en yoghurt tegelijk tot de helft van het glas. Giet nogmaals een beetje van de bramensaus in het midden van het glas en giet daarna wederom de vanillevla en yoghurt tegelijk in het glas. Versier ieder glas door er 2 bramen bovenop te leggen. Jammie jammie!!

