



Mascarpone aardbeiencrème

Mascarpone-aardbeiencrème

Supersnel gemaakt

Ingrediënten voor 4 personen:

150 ml slagroom
2 zakjes vanillesuiker
250 g mascarpone
2 tl citroensap
400 g aardbeien
1 el poedersuiker
eventueel een paar blaadjes munt of -
basilicum

Bereidingstijd: 15 minuten

Calorieën per portie: 460 kcal

1_Eerst de slagroom stijf kloppen en dan een van de zakjes vanillesuiker erbij strooien.

2_De mascarpone met het citroensap en de resterende vanillesuiker in een kom scheppen en goed doorroeren. De helft van de slagroom door de mascarpone spatelen, de rest erop scheppen en met een garde doorspatelen tot mascarpone en slagroom luchtig zijn gemengd.

3_De aardbeien kort afspoelen en de kroontjes verwijderen. De aardbeien met de poedersuiker bestuiven en met een vork grof pletten.

4_De mascarpone room en de aardbeien laag om laag in coupes of schaaltes scheppen. Wie wil, garneert het dessert met gewassen en droog gedeppte munt- of basilicumblaadjes.

TIP

Wie het dessert later wil eten, zet het tot het serveren gewoon in de koelkast, want het blijft een aantal uren vers. Maar niet al de dag tevoren maken, want dan verliezen de aardbeien hun smaak en verkleurt de mascarpone room.



Dit recept is afkomstig uit het boek Sweet Basics
ISBN 9789044323306
The House of Books