



De Kookjuf

Mascarpone-amaretti met bosfruit

Ingrediënten voor 6 personen

- 500 gram mascarpone
- 8 el Griekse yoghurt 10 %
- frambozen
- aardbeien
- zwarte bessen
- poedersuiker
- frambozencoulis
- amaretti-koekjes

Bereiding

1. Meng de mascarpone met de yoghurt.
2. Zoet deze lichtjes met wat poedersuiker naar smaak.
3. Was de aardbeien, bessen en frambozen.
4. Verkruiemel een deel van de amarettikoekjes.
5. Maak de frambozencoulis volgens het recept. Laat afkoelen.
6. Verkruiemel 2-3 amaretti per glas.

Op het laatste moment:

7. Schep een paar el coulis een paar slagen door de mascarpone.
8. Doe er een flinke eetlepel mascarponemengsel in.
9. Schep daar een lepel frambozencoulis op.
10. Bestrooi met bosfruit.
11. Doe er verkruiemelde amaretti over.
12. Dan weer mascarpone, coulis. Top af met vers bosfruit en enkele amarettikoekjes.