

## EENVOUDIG en toch feestelijk NAGERECHTJE

Benodigdheden : voor **4** personen

300	gr	Rood fruit uit de diepvries (gemengd)
250	gr	Mascarpone
250	gr	Platte kaas
2	el	Bloedsuiker
1	st	Limoen
1	st	Vanillestokje (eventueel 1 zakje vanillesuiker)
		Een paar koekjes om te verkrumelen

Bereidingstijd: 25 minuten

### Werkwijze :

Doe 300 gram diepgevroren rood- of gemengd fruit in een pannetje en zet op het vuur.

Laat het fruit in 15 minuten stilletjes zacht worden. Roer af en toe.

Neem van het vuur.

Meng in een ander potje 250 gram mascarpone en 250 gram platte kaas door elkaar en meng goed.

Meng er twee eetlepels bloedsuiker door en de rasp zeste) van 1 limoen of citroen onder.

Doe er ook nog 1 zakje vanillesuiker bij. Roer nog eens door et de garde.

Neem een 60-70 gram koekjes omo te verkrumelen.

Neem BV een platiek zakje met de koekjes in – dan kan er zachjes over rollen of kloppen.

Proef nog eens aan het fruitmengsel of er genoeg suiker of zuur in zit.

Neem vier glazen.

Verdeel het fruitmengsel over de glazen.

Lepel het masacarponeùngsel eventueel in spuitzak en verdeel over de glazen (of lepel het voorzichtig in de glazen.

Werk af met de verkrumelde koekjes.

Serveer meteen. Nog net wat warm smaakt het heerlijk.

Je kan het ook bewaren in de koelkast.

OF je kan alles op voorhand maken en bewaren en de fruitmix even opwarmen en verder afwerken wanneer nodig.

=====