

KOEKJESCRUMBLE

Benodigdheden : voor **4** personen

	2	st	Eiwitten
	2,5	dl	Room (40%)
	1	el	Poedersuiker
	125	gr	Witte chocolade
	1	el	Melk
	250	gr	Bosvruchten of blauwe bessen
Crumble:	50	gr	Speculaas
	50	gr	Koekjes – spritz of digestive
	50	gr	Noten (walnoten of zo)
	50	gr	Witte chocolade
	50	gr	Caramelblokjes (bv Werthers echte)

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Maak eerst de chocolademousse:

Klop 2 eiwitten stijf.

Klop 2,5 dl room stijf met 1 el poedersuiker.

Smelt 125 gram witte chocolade met 1 el melk in de microgolf. Hou het in het oog. Niet te lang!

Op stand 400 Watt.

Roer los en meng dan met de room. Spatel er nu de opgeslagen room door.

Doe het mengsel in een spuitzak en laat minstens twee uur opstijven in de koelkast.

Breek ondertussen 50 gram speculaas, 50 gram spritzen of zo.

Hak 50 gram walnoten (of pecanoten) samen met 50 gram witte chocolade.

Doe er nog 50 gram caramel in blokjes gesneden door en meng tot een crumble.

Presentatie:

Verdeel 250 gram blauw fruit op de bodem van 4 glazen

Verdeel daarover de witte chocolademousse en werk af met de koekjescrumble.

=====