

MASCARPONECREME MET CRUMBLE

Benodigdheden : voor **6** personen

250	gr	Mascarpone
1	st	Eierdooier
100	gr	Suiker
1	el	Marsala of madeira of amaretto Frambozen- of aardbeien coulis
3	st	Zanddeegkoekjes (spritzen of zo)
1	el	Geroosterde amandelen
6	stukjes	Gekonfijte sinaasappelschil

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Mix 1 eierdooier met 100 gr kristalsuiker tot een witte crème. (ruban)
Roer er dan 250 gram mascarpone door samen met 1 eetlepel Marsale of Amaretto ...
Verkruimel 3 zanddeegkoekjes (bv spritz) en verdeel de helft hiervan over 6 glaasjes.
Verdeel nu de helft van het mascarpone mengsel over de zes glaasjes.
Nu mag er een leeltje frambozen- of aardbeien coulis op. (uit de diepvries bv)
En dan terug koekjes en dan de rest van de crème.

Laat goed koelen.

Eventueel afwerken met een gekonfijte sinaasappelschil.

Gekonfijte sinaasappelschil:

Snij Julienne van een sinaasappelschil. (hier mag wat wit aan blijven)
Doe in een pannetje een bodempje water en dezelfde hoeveelheid suiker.
Hierin de schillen.

Breng aan de kook en giet dan af.

Terug water en suiker in het pannetje en breng weer aan de kook. Laat 3-5 minuten pruttelen.
Giet af. Laat afkoelen. Klaar voor gebruik.

=====