

## Aardbeienroom

### Benodigheden (4 personen)

- ½ kg aardbeien
- 100 gr vette platte kaas
- 80 gr suiker
- 1 p vanillesuiker
- 2 eieren
- 1 citroen
- ¼ l room
- 40 gr bloedsuiker
  
- 2 dl water
- 100 gr suiker
- 8 aardbeien

### Bereidingswijze

- aardbeien wassen en tot moes fijnprakken
- meng de platte kaas met 80 gr suiker, de vanillesuiker, 2 eierdooiers en het sap van 1 citroen, roer alles door elkaar
- meng de aardbeienmoes onder dit mengsel
- klop de room met de bloedsuiker stijf en schep deze onder de moes
- klop het eiwit tot sneeuw en meng dit ook onder de moes
- plaats de schaaltes in de koelkast
- maak een stroop van 2 dl water en 100 gr suiker en laat afkoelen
- dompel de overgebleven aardbeien in de suikersiroop en leg ze als garnering boven op de schaaltes

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

