

ROOMDESSERT

(Portugees: creme de natas)

Benodigheden (6 personen)

6 dl room
1 blikje gezoete gecondenseerde melk
3 bl gelatine
1 pak mariakoekjes

Bereidingswijze

gelatine weken in koud water
room stijf kloppen
gecondenseerde melk tot het kookpunt brengen, gelatine uitknijpen, oplossen in de melk
mengsel wat laten afkoelen en vermengen met de room
op de bodem van individuele schaaltes (of 1 grote) verkruimelde mariakoekjes strooien, het crememengsel hier boven op, en weer een laagje verkruimelde koekjes in de ijskast laten opstijven

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

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

