

KASTANJECREME MET MASCARPONE EN MACARONS

Benodigheden – 6 personen

- 300 gr kastanjepuree
- 250 gr mascarpone
- 5 spl bloedsuiker
- 2 dl room
- 2 zakjes vanillesuiker
- 2 eidooiers
- 2 eiwitten
- macarons
-

Bereidingswijze

- klop de mascarpone op met de eidooiers
- voeg de kastanjepuree toe en klop verder op
- klop de eiwitten met de bloedsuiker stevig op
- meng de eiwitten met de mascarpone
- verdeel de crème over de glaasjes
- laat opstijven in de koelkast

voor het opdienen : verdeel stukjes macarons over de glazen
slagroom met de vanillesuiker niet te stijf kloppen bovenop de macarons scheppen

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

Voor meer recepten zie
<http://www.kwbreet.be>



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

Voor meer recepten zie
<http://www.kwbreet.be>

