



 Bereiden in:

 Voorbereiding: 20 min.

 Bereiding: 120 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 150 ml mascarpone
- 150 ml slagroom
- Pak lange vingers
- Kopje koffie/espresso
- Cacaopoeder
- Amaretto
- 25 gram poedersuiker
- 1 zakje vanille suiker

Voedingswaarde

-

Bereiding

- 1 We beginnen met het kloppen van de slagroom met daarin de vanille suiker.
- 2 Roer met een lepel de mascarpone los en schep er 25 gram poedersuiker door.
- 3 Nu beide mengsels door elkaar scheppen. Niet te hard roeren, dan haal je de luchtigheid eruit.
- 4 Zet een kopje koffie of espresso (afhankelijk hoe sterke koffiesmaak je wilt) en voeg een eetlepel (of meer, of geen) amaretto aan toe. Breek de lange vingers, doop ze in het koffie/amaretto mengsel en leg ze op de bodem van het glas.
- 5 Schep een lepel van het mascarponemengsel over de lange vingers. Dan weer een laagje lange vingers en dan weer een laagje mascarponemengsel. Heb je over? Maak dan nog een laag. Zeef als laatste de cacao over de glasjes en laat ze opstijven in de koelkast.
- 6 Ik vind de combinatie aardbeien, frambozen en chocolade altijd fantastisch. Dek de bovenkant af met een dun laagje cacao en leg ter decoratie én smaak aardbeien en frambozen erop

Serveertip

Voor de feestdagen kun je de glasjes ook extra leuk aankleden door bijv. een weckpotje te gebruiken met een leuk naamkaartje eraan.

Kooktips

Voor de kids kan er natuurlijk zonder alcohol geserveerd worden.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-ee-n-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten