



Desserten

Overige

Zomers dessert met speculaas

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 gram kersen (+ extra om af te werken)
2 eetlepels pistachenoten (gehakt)
2 eetlepels citroensap
100 gram frambozen
200 gram plattekaas
1 zakje vanillesuiker
8 speculaaskoekjes
1 gelatineblaadje
2 eetlepels suiker
1 eiwit

Bereidingswijze

Week het gelatineblaadje 10 minuten in koud water. Ontpit de kersen en doe ze samen met de frambozen, het citroensap, de suiker en een scheutje water in een pannetje. Breng op een zacht vuur aan de kook. Laat 10 minuten pruttelen. Zet het vuur uit en mix glad. Knijp de gelatine uit en meng onder de warme vruchten. Laat iets afkoelen.

Verkruimel de speculaaskoekjes in een blender. Verdeel de koekjeskrumels over de glaasjes. Schep er de vruchtencoulis op en laat 2 uur in de koelkast opstijven.

Klop het eiwit stijf en meng met de vanillesuiker onder de plattekaas. Schep op de vruchtencoulis en werk af met de gehakte pistachenoten en een kers.

Keukenbenodigdheden

Mixer

Blender

