



Desserten

Dessertkrans met vanille-mascarpone en Brusselse wafel

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 Brusselse wafel
50 gram blauwe bessen
100 gram frambozen (+ extra voor de afwerking)
1 theelepel poedersuiker
1 handvol muntblaadjes

Voor de vanille-mascarpone

100 gram mascarpone
2 eetlepels poedersuiker (+ extra voor de afwerking)
1 theelepel vanille-extract

Bereidingswijze

Verwarm de wafels volgens de aanwijzingen op de verpakking en snij ze in kleine stukjes van twee vierkantjes.

Mix de mascarpone romig met de poedersuiker en het vanille-extract en schep het mengsel in een spuitzak met een gladde mond.

Plet de frambozen met een lepeltje poedersuiker tot een frisse coulis.

Dresseer nu 4 grote, platte borden: leg om te beginnen de wafelblokjes samen met de frambozen en blauwe bessen in een mooie krans op de borden.

Spuut er hier en daar toefjes mascarpone tussen en werk af met de muntblaadjes.

Bestrooi met extra poedersuiker en serveer met de frambozencoulis.

Keukenbenodigdheden

Spuitzak met gladde mond

