



Desserten

Croiffle met opgeklopte mascarpone en vers fruit

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 pakken croissantdeeg
250 gram mascarpone
2 eetlepels poedersuiker
300 gram fruit (aardbei, framboos, blauwe bes, banaan)
50 gram melkchocolade (optioneel)
boter

Bereidingswijze

Verwarm het wafelijzer en bestrijk het ijzer met wat boter.

Rol het croissantdeeg op volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Leg de croissants in het wafelijzer en bak ze een 4-tal minuten tot ze goudbruin en gaar zijn.

Mix de mascarpone met poedersuiker romig. Snij groot fruit in kleine stukken. Smelt de chocolade in de microgolfoven.

Werk de croiffles af met de mascarpone, fruit en eventueel gesmolten chocolade.

Keukenbenodigdheden

Wafelijzer

Microgolfoven

