



Kerst toetje van Winterswijk's Belang

Wat heb je nodig?

Fijngesneden fruit, liefst appels maar ieder fruit is lekker voor dit toetje. Als je appel of banaan neemt, is een uitgeperste citroen er lekker fris over en voorkomt dat je appel of banaan bruin wordt. Het recept is voor ongeveer 8 personen :

3-4 appels geschild en in kleine stukjes gesneden
sap van 1 citroen erover
500 gram Griekse yoghurt (die van de Lidl in zo'n kilo emmer is echt het lekkerst !)
250 gram mascarpone
250 cc slagroom (niet geklopt)
175 gram witte basterdsuiker
5 gram vanillepoeder (gemalen vanille, te koop bij Ekoplaza)

Klop eerst de slagroom lobbig samen met de helft van de suiker. In een andere kom de mascarpone met de andere helft van de suiker, het vanillepoeder en 2 eetlepels van de Griekse yoghurt.

Doe het mascarpone mengsel bij de slagroom, de rest van de yoghurt erbij en klop nog even helemaal goed door elkaar.

Onderin een bakje of glas een laagje appelstukjes en een flinke laag van het mascarpone mengsel erop doen. Eventueel een beetje geraspte witte chocolade erop strooien.

Namens Winterswijk's Belang : eet smakelijk!

