

MASCARPONE-CREME MET ADVOCAAT, APPEL EN SPECULOOS.

4 personen

- 200 ml Volle room
 - 200 g Mascarpone
 - 35 g Suiker
 - 1 Appel
 - 60 g speculooskoekjes
 - 1,5 à 2 eetl Advocaat
-

BEREIDINGSWIJZE

1. Klop de room stevig op met de suiker.
2. Spatel de mascarpone voorzichtig onder het roommengsel.
3. Meng er de advocaat door.
4. Doe het mascarponemengsel in een spuitzak en zet ong. 1u in de koelkast.
5. Mix/ plet de speculooskoekjes fijn.
6. Snij de appel in heel kleine blokjes.
7. Neem een glaasje en leg op de bodem een laagje speculooskruimels.
8. Spuit hierop een laagje mascarpone en bedek met de appelblokjes.
9. Spuit terug een laagje mascarponecreme en werk af met speculooskruimels.