



## MASCARPONE *met* BOSVRUCHTEN & GRANOLA

### *Achtergrond*

Recent komt dit toetje bij iedereen STIPT op nummer 1 als men deze overheerlijke mascarpone crème met bosvruchten en granola proeft!

### *Bereidingswijze*

Meng de mascarpone, slagroom en vanille zaadjes in een kom met behulp van een garde of elektrische mixer. Voeg de poedersuiker toe naar smaak.

Leg de crème vervolgens in de koelkast.

Was daarna de bosvruchten, doe ze in een kom en voeg de citroensap en witte rietsuiker toe. Leg ook deze fruitsalade in de koelkast.

Haal de mascarpone crème en de bosvruchten 10 minuten voor het serveren uit de koelkast.

Verdeel de mascarpone crème, bosvruchten en de granola in lagen in de 4 glazen zoals op bovenstaande afbeelding.

Geniet van dit WAANZINNIGE toetje!

### *Verse Granola maken?*

[Klik hier](#) voor dit waanzinnige recept!

### *Ingrediënten voor 4 personen*

- 250 gram mascarpone
- 50ml slagroom
- poedersuiker naar smaak
- 1 vers vanille stokje (alleen de zaadjes)
- Bosvruchten: 250 gr. aardbeien, 100 gr. frambozen, 100 gr. blauwe bessen & 100 gr. bramen
- Sap van een 1/2 citroen
- 1 eetlepel witte rietsuiker
- 8 eetlepels granola (lieftst zelfgemaakt)
- 4 grote dessert glazen

