



Recept WB kerst toetje



Nodig :

250 ml ongeklopte slagroom
250 gram mascarpone (te kopen in elke supermarkt)
250 ml (volle) Griekse yoghurt (te kopen in elke supermarkt)
Half zakje gemalen vanille (verkrijgbaar bij De Natuurwinkel)
100 gram kristalsuiker

Fruit naar keuze, eventueel citroensap en wat suiker.

Klop de slagroom tot hij een beetje lobbijg is, niet helemaal stijf. Voeg de rest van de ingrediënten toe, proef even of je het zoet genoeg vindt , voeg eventueel nog wat suiker of vanillepoeder toe en zet alles liefst minimaal een uurtje in de koelkast maar je kunt het ook direct serveren.

Voor de WB appeltoetjes heb ik appels gesnipperd, er een citroen over geperst en er wat suiker door geroerd. Maar in feite kan je deze room op elke soort fruit (salade) gebruiken. Schep per persoon wat appels / fruit in een schaaltje en doe er een flinke schep van de room op. Voor wie wil kun je er nog wat geraspte witte chocolade of witte chocoladehagel overheen strooien. De meeste kinderen vinden dit echt helemaal lekker!

Eet smakelijk!!!