



Mascarpone met braambessen en lange vingers



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

500 gram braambessen
500 gram mascarpone
100 gram poedersuiker
1 pak lange vingerkoekjes

Bereidingswijze

- 1.** Plet de helft van de braambessen.
- 2.** Klop de mascarpone luchtig met de poedersuiker. Schep er de braambessen door en roer kort, zodat je een gemarmerd effect creëert.
- 3.** Neem een schaal en schik de lange vingers langs de buitenrand. Schep hier de mascarpone in. Werk af met de rest van de braambessen.