Mascarpone crème met limoncello en cantucci

By Hans van Wolde – Restaurant Brut172

Mascarpone crème met limoncello en cantucci

4 PERS.

30 MIN.

Ingrediënten

- 150 g mascarpone
- 250 g slagroom
- 25 g suiker
- 50 g limoncello
- 20 g citroensap
- Vene Cress van Koppert Cress
- Fratelli Lunardi Chocolade Cantucci
- 4 chocolade macarons met limoncello

Bereiding

1. Roer de mascarpone los met de limoncello en het citroensap.
2. Klop de room met de suiker op yoghurtdikte.
3. Meng de room voorzichtig met de mascarpone.
4. Verkruimel een aantal cantucci.

Opmaak

Vul een glas of potje voor de helft met de mascarpone crème. Strooi een laagje cantucci kruimels op de crème. Vul het glas/potje verder af met de crème en strooi hier ook weer een laag cantucci kruimels bovenop. Garneer het dessert met de macarons en Vene Cress.

Bon appétit!

Met culinaire groet,
Hans van Wolde – Restaurant Brut172

T: 043 451 2290
info@eyserhalte.nl

www.eyserhalte.nl