

Oreo toetje

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijke romige toetjes met glutenvrije oreo. Het is een licht luchtig dessert die totaal niet té zoet is. Je kan er zo nog één opeten....zo lekker is het! Het toetje oogt super de luxe, waarmee je echt voor de dag kunt komen voor je visite! Enjoy!

MOEILIJKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 7 STUKS

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

Benodigdheden:

- 1 pak glutenvrije oreokoekjes
- 250 gram mascarpone
- 250 ml koude slagroom
- 1 zakje klopfix
- 50 gram gesmolten chocolade (melk)
- 1 zakje vanillesuiker of 1 eetlepel suiker
- 1 eetlepel suiker
- 2 eetlepels poedersuiker

Bereidingswijze:

1. Maal de koekjes in een foodprocessor in fijne kruimels (houd er 7 apart voor garnering)
2. Smelt de chocolade au bain marie en laat afkoelen tot lauw.
3. Doe de mascarpone en de poedersuiker erbij en roer tot goed samen tot een romig mengels.
4. Klop de slagroom met de klopfix, vanillesuiker en suiker samen op.
5. Doe de slagroom bij het mascarponemengsel en klop samen nog even door.
6. Doe het roommengsel in een spuitzak met eventueel een spuitmondje.
7. Verdeel over elk glaasje een laagje oreokruimels en daarop spuit je een toef. Vervolgens nog een laag kruimels en dan eindigen met een toef.
8. Verdeel de resterende kruimels over de bovenkant voor de garnering en maak af met een hele oreokoekje.

Eet smakelijk!

Notities: