



Ingrediënten

6	st	ei(eren)
150	g	rietsuiker
750	gr	mascarpone
450	gr	blauwe bessen
		Munt, vers

MeP & Bereidingswijze

1. Splits de eieren en
2. klop de eiwitten stijf.
3. Klop vervolgens de eierdooiers met de rietsuiker tot de suikerkristallen zijn opgelost.
4. Voeg de mascarpone toe aan het suiker-eigeelmengsel en
5. Roer tot een gladde massa.
6. Spatel dit mengsel vervolgens door het stijve eiwit.
7. Meng de blauwe bessen erdoor heen of stapel ze afwisselend in een glas met de creme