

4-04-2017

Kookavond

Mousse di mascarpone alla birra

Nodig:

- 1/3 blikje fruitbier
- 200 gr suiker
- 4 eieren
- 500 gr mascarpone
- Savoirdi koekjes (lange vingers)

Zo maak je het:

- Klop de suiker op met de eigelen tot een schuimig geheel.
- Voeg tevens de mascarpone toe en meng alles goed door elkaar.
- Voeg dan het bier toe en meng dit onder de mascarpone.
- Klop de eiwitten apart op tot ze stijf zijn.
- Lepel deze voorzichtig onder het mengsel.
- Verkruimel de koekjes en bedek enkele glazen met de koekjes, bedek met wat mascarpone mousse, maak een tweede laag van verkruimelde koekjes en mousse.
- Herhaal tot de glazen aan de rand zijn gevuld.
- Zet in de koelkast een laat een uurtje opstijven.