

Mascarpone Bitterkoekjes

Dessert

Boodschappen:

1 zak bitterkoekjes

1 bakje mascarpone 250gr

1 bakje vanillekwark (circa 400gr)

Amaretto likeur

Bereiding:

6 bitterkoekjes grof malen (gravel)

Dan deze kruimels in een plat schaaltje weken in de Amaretto (zodat ze net mooi verzadigd zijn)

De mascarpone met een lepel of vork los roeren.

De vanillekwark en de bitterkoekjes door de mascarpone roeren.

Dan het mengsel verdelen over 6-7 glaasjes

Deze weg zetten in de koelkast om op te laten stijven.

Voor het serveren nog even af decoreren met wat plakjes bitterkoek.

Simpel maar erg lekker!

