

# AARDBEIENDESSERT

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

4 petit beurre koekjes

4 blaadjes gelatine

250g aardbeien

20g suiker of het equivalent in stevia

150ml halfvolle melk

100ml light slagroom

4 blaadjes munt

## BEREIDINGSWIJZE

Laat de gelatineblaadjes weken in koud water zoals aangegeven op de verpakking. Snij 6 aardbeien in plakjes en bekleed hiermee de binnenkant van bakvormpjes. Mix de overgebleven aardbeien samen met de suiker.

Verwarm de melk (niet laten koken) en los er de gelatineblaadjes in op. Laat terug wat afkoelen en mix de melk door het aardbeimengsel.

Klop de room half op en spatel door het aardbeimengsel. Giet het mengsel in de vormpjes en laat minimum 4 uur opstijven in de koelkast.

Net voor het opdienen: verkruiemel de koekjes en strooi ze over de vormpjes. Versier met een blaadje munt.

Tip: Zet de vormpjes even in een bodem heet water zodat de aardbeiendessertjes makkelijk uit de vorm komen.

Recept van Infraligne Hannut

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

148 Kcal

**SMAKELIJK!**