

DESSERT KERSTMENU 2018:

TIRAMINEA

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

4 potjes (4 x 145g) Vitalinea Plus Natuur

2 eieren

1 bakje verse frambozen

1 bakje verse blauwe bessen

8 stukjes volkoren speculaas

2 extra speculaasjes voor de afwerking

2 koppen sterke koffie

2 afgestreken el zoetstof

BEREIDINGSWIJZE

Splits de eieren. Doe het eigeel in een kom en het eiwit in een andere.

Mix met een mixer het eigeel met de zoetstof tot een licht en egaal geheel. Voeg de Vitalinea Plus Natuur toe en roer goed om.

Klop in de andere kom het eiwit stijf. Meng het eiwit voorzichtig onder onder het Vitalinea-mengsel. Dop de helft van de volkoren speculaas in de sterke koffie en verdeel ze over 4 kommetjes. Schenk de helft van het Vitalinea-mengsel over de speculaaskoekjes.

Leg hier enkele verse frambozen en blauwe bessen op. Herhaal dit nog eens met een laagje speculaas en een laag van het Vitalinea-mengsel. Zet de kommetjes enkele uren in de koelkast zodat het geheel kan opstijven. Werk af met enkele kruimels speculaas en het resterende fruit

net voor het opdienen.

Recept van Infraligne Deurne

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

204 Kcal - EW 15,2g - KH 22g - V 6g

SMAKELIJK!