

Citroen mascarpone toetjes met blauwe bessen

[recept: citroen mascarpone met blauwe bessen/](#)

Ben je op zoek naar een makkelijk en fris toetje dat je goed van tevoren kunt maken, dan hoef je niet meer verder te zoeken! Dit citroen toetje is heel erg makkelijk om te maken en echt heerlijk van smaak! Voor de bodem kun je elk soort koekje gebruiken dat je lekker vindt. Zelf vind ik het erg lekker met kandijkoeken, maar ook met haverkoekjes of verkruimelde speculaasjes is dit recept erg lekker. En in plaats van blauwe bessen kun je ook ander fruit gebruiken, zoals aardbeien of frambozen. Met dit recept kun je 6 glaasjes vullen.

Ingrediëntenlijst

Voor de citroenmascarpone

250 ml slagroom

50 gr poedersuiker

250 gr mascarpone

150 gr lemon curd, zelfgemaakt: of gekocht

<https://rutgerbakt.nl/basisrecepten/lemoncurd-vleugje-limoen-basisrecept/>

Verder nodig:

10-12 kandijkoeken

125 gr blauwe bessen

20 gr amandelschaafsel, geroosterd

Bereiding: Citroen mascarpone toetjes met blauwe bessen

1: Maal de koeken fijn in een keukenmachine of doe ze in een stevige plastic zak en sla ze fijn met een deegroller. Verdeel de koekkrumels over 6 glazen.

2: Doe de slagroom met de poedersuiker in een kom en klop deze met een handmixer op tot zachte pieken. Voeg de mascarpone toe en klop deze erdoor. Mix het mengsel 1-2 minuten door. Voeg tot slot de lemon curd toe en klop dit er kort door.

3: Verdeel het mascarponemengsel over de 6 glazen. Dit gaat het makkelijkst met een spuitzak, maar je kunt het ook met een lepel doen. Zet de glaasjes tot serveren in de koelkast.

4: Garneer de citroen toetjes voor het serveren met de blauwe bessen en het geroosterde amandelschaafsel.