

Ingrediënten

200 g melkchocolade
250 g mascarpone
250 ml slagroom
speculaaskruimels
mikado-stokjes
Crème van rood fruit en speculaas:

Trio van zoete dessertjes



Recept

Smelt de chocolade au bain-marie. Klop de slagroom half op. Doe de gesmolten chocolade bij de slagroom en voeg daarbij de mascarpone. Spatel het geheel rustig onder elkaar tot een mooie gladde massa en verdeel het over de glaasjes. Strooi daarbovenop de speculaaskruimels en werk af met de mikado-stokjes en eventueel wat rood fruit en een muntblaadje.

Bron



Peter uit Lommel

De 39-jarige Peter is eigenlijk een Nederlander en slager van beroep. Hij heeft een aangeboren voorkeur voor fijne vleeswaren. En zoals het een echte Nederlander betaamt heeft Peter aan zelfvertrouwen helemaal geen gebrek. Maar Peter is ook een perfectionist en alles moet perfect in orde zijn. Voor Komen Eten gaat hij er 200, misschien zelfs 300 procent voor, als dat wiskundig enigszins mogelijk is.

Aan een van de muren in Peters woning hangt een varaan. Een dood exemplaar gelukkig, dat hij erfde van zijn bompapa. De kans dat Peter zelf ooit bompapa wordt is overigens vrij groot, want binnenkort wordt zijn vierde dochter geboren. Desserts maken vindt Peter het moeilijkste onderdeel van koken en toch legt hij ook hier de lat ontzettend hoog. Hij gaat immers voor maar liefst drie desserts vanavond. Benieuwd of Peter zijn eigen hoge verwachtingen kan waarmaken.



<http://www.vier.be/komeneten/recepten/trio-van-zoete-dessertjes/1631061>

Info Martine Lycke 13/02/2016

Goed voor 11 glaasjes,
waarvan 8 met lange vingers onderaan + koffie en 3 enkel met moes

Fotos

