

# Citroenceème met bosvruchten



Gerechten: Nagerecht

## Ingrediënten

1 blikje gecondenseerde melk  
1 citroen  
250 gram bosvruchten (diepvries)  
8 bitterkoekjes

## Bereiding

Bitterkoekjes met een mes klein hakken of verkruimelen in keukenmachine.

Sap van een citroen mengen met de inhoud van een blikje gecondenseerde melk en met de mixer heel luchtig kloppen.

Doe onderin de dessertschaaltjes de verkruimelde bitterkoekjes, daarop verdeel je de helft van de citroencrème.

Doe daarop de helft van de bosvruchten (indien je dit dessert op voorhand maakt en twee uur bewaard in de koelkast, wat aan te raden is, hoef je de diepvriesvruchten niet vooraf te ontdooien).

Daarop weer de andere helft van de citroencrème en dan weer de laatste helft van de bosvruchten.

## Notities

Dit dessert is gebaseerd op een recept van het YouTube kanaal van Leckere Minute  
[https://www.youtube.com/channel/UCp0Glovn3PT-qviaLArYH\\_w](https://www.youtube.com/channel/UCp0Glovn3PT-qviaLArYH_w)

En dit is de link naar het recept:  
<https://youtu.be/CKuLqjyYoS0>

## Foto's

