



Roomkaas veenbessendessert

Ingrediënten

- 200 gram roomkaas (ik gebruik hiervoor Monchou)
- 120 gram veenbessencompote
- 40 gram suiker
- 1,5 dl room
- 10 Bastognekoeken
- 25 gram zachte boter
- 25 à 30 zachte veenbessen



Bereiding (1)



- Veenbessencompote extra fijn maken met behulp van een blender of staafmixer.
- Bastognekoeken met boter in keukenmachine mixen tot het wat samenhangt (korrelige pasta)
- Verdeel dit koekjesmengsel op de bodem van dessertschaaltjes en duw aan met Roomkaas glad roeren met de rest van de suiker en veenbessencompote

Bereiding (2)

- Als dit goed gemengd is de slagroom er door roeren en zorg wederom dat alles goed gemengd is.
- Vul de dessertschaaltjes met deze veenbessen-roomkaas en werk af met zachte veenbessen.
- Dek de schaaltes af met plasticfolie en plaats minstens 1 uur in de koelkast.

