



Taartje met stooferen en Amaretto

Benodigheden voor 4 personen

- 250g stooferen
 - 125g mascarpone
 - 125ml slagroom
 - 125g kruidnootjes of speculaasjes
 - ± 4 eetl gesmolten boter
 - 5 eetl poedersuiker
 - 2 eetl amaretto
-
- 4 mooie glaasjes of plastic glaasjes



Bereidingswijze

Maal de kruidnootjes/speculaasjes fijn in de keukenmachine. Smelt de boter in een steelpannetje of magnetron en roer die lepel voor lepel erdoor, net zolang tot het natte, plakkerige kruimels zijn. Je hebt misschien niet alle boter nodig.

Verdeel de kruimelmasse over de glaasjes en stamp deze aan.

Roer de stijve mascarpone wat losser met de amaretto en poedersuiker. Klop in een andere kom de slagroom stijf (maar niet tot boter) en schep beide door elkaar. Lepel dit op de koekjesbodem en strijk glad.

Snij de stooferen in mooie kleine blokjes en verdeel erover de glaasjes. Zet een uurtje (of langer) in de koelkast om op te stijven.

Baksels van Bientje
Rijksstraatweg 76
4194 SL Meteren

www.bakselsvanbientje.nl - www.shopvanbientje.nl
info@bientje.nl