

## Mascarpone en meringue met bramen-duindoornsaus in een glas



Graag deel ik met jullie een smaakvol en leuk dessert om voor je familie of vrienden op tafel te zetten.

Voor vijf personen heb je nodig:

1 flesje Met Pit bramen-duindoornsaus

1 bakje bosbessen

1 bakje pistache nootjes zonder zout

1 bakje mascarpone

$\frac{1}{4}$  liter slagroom

1 eetlepel suiker

1 zakje meringue (of zelf gemaakt)

plank, mes, mixer, spuitzak met ronde spuitmond, 5 mooie glazen of leuke jampotjes, evt. een knijpflesje om de saus te garneren.

Hak de pistachenootjes gedeeltelijk fijn.

Klop de slagroom met de suiker tot yoghurtdikte.

Voeg het bakje mascarpone hier aan toe en klopt rustig op een lage stand verder tot het mooie massa is.

Doe het slagroom en mascarponemengsel in de slagroomzak.

Zet de glazen klaar.

Doe er vervolgens een laagje pistachenootjes in.

Doe meringue in het glas. Mochten het grote stukken zijn, breek ze dan voorzichtig.

Spuut een laag slagroom/mascarpone in het glas.

Strooi wat bosbesjes in het glas.

Dan spuit je een laag saus over het geheel.

Dit herhaal je nog twee keer tot het glas drie kwart vol zit.

Eindig in ieder geval met nog wat pistachenootjes en bosbessen.

Natuurlijk kan je ook een wat magere variant maken, gebruik dan magere kwark of yoghurt.

Dit ziet er net zo feestelijk uit.