



MALLOW ROOM~ KWARKDESSERT

INGREDIËNTEN VOOR DE KWARK-ROOMCRÈME:

- 500g magere kwark
- 250g room
- 1 zakje vanillesuiker
- 100g poedersuiker
- 500g verse aardbeien

INGREDIËNTEN VOOR DE TOPPING:

- Verse aardbeien
- Mallows
(met heerlijke room-vanillesmaak)
- Chocoladeglazuur
- Houten prikkers



BEREIDING:

- Pureer de aardbeien samen met de poeder- en vanillesuiker in een blender of met een staafmixer.
- Houd enkele mooie aardbeien apart voor de chocolade-aardbeien en decoratie.
- Meng $\frac{2}{3}$ van de kwark met het aardbeienmengsel. Is de massa te stevig, dan kan je ze naar wens verdunnen met een beetje melk.
- Klop de room stijf en meng deze met de resterende kwark.
- Verdeel de aardbeien-kwarkcrème over glaasjes en schep de room-kwarkcrème erbovenop.
- Versier de mallows en aardbeien met vloeibaar chocoladeglazuur, leg ze op een rooster en laat uitharden.
- Rijg na het drogen afwisselend chocolade-aardbeien en mallows op houten prikkers.
- Garneer het dessert naar wens met de spiesjes.