

# Aardbeientoetjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Een heerlijk fris toetje wat snel op tafel staat...wie wil dat nou niet?! Vooral nu de aardbeien volop verkrijgbaar zijn, is er geen reden om deze toetjes te maken. Klaar in een handomdraai en een lust voor het oog!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 17 STUKS

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

## Benodigdheden:

- 1 bakje mascarpone (250 gram)
- 400 ml koude slagroom
- 2 eetlepels Aardbeien kloppudding of wat aardappelzetmeel
- 3 eetlepels Aardbeiensaus of aardbeienjam
- 1 zakje klopfix
- 2 eetlepels suiker
- 6 eetlepels aardbeien vruchtenyoghurt
- 1 zakje vanillesuiker

## Bereidingswijze:

1. Klop de mascarpone los met 2 eetlepels kloppudding en 3 eetlepels aardbeiensaus of jam. Zet aan de kant.
2. Klop de slagroom lobbig met 2 eetlepels suikers, zakje vanillesuiker en klopfix
3. Voeg stap 1 en stap 2 onderdelen samen en mix kort. (niet te lang)
4. Voeg de aardbeienyoghurt toe. Is het te dik dan voeg je steeds een lepel meer toe. Ik had aan 6 eetlepels genoeg.
5. Zet het afgedekt weg in de koelkast voor 30 minuten.
6. Verdun wat jam met water, dit wordt de aardbeisau voor in de glaasjes, of gebruik kant en klare aardbeiensaus
7. Doe de aardbeienroom in een spuitzak en begin met het opbouwen van de [toetjes](#)
8. Start met een laagje aardbeiensaus en daarom een toef room en daarop weer saus en weer een room. Maak af met aardbeiensaus en stukjes aardbeien.

*Notities:*