

Glutenvrije Speculaastoetjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Wil jij ook een verrassend romig toetje op tafel toveren wat zo gemaakt is en toch luxe oogt? Dan moet je zeker deze een keer proberen! Ayman is hier echt gek op, en wij ook! Heerlijk romig en licht van smaak, dat je er zelfs 2 achter elkaar kunt opeten :)

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 5 PERSONEN

MAAK TIJD: 20 MINUTEN

Benodigdheden:

- 200 ml koude ongeklopte slagroom 1 zakje vanillesuiker 40 gram suiker
- 125 gram mascarpone
- circa 200 gram glutenvrije speculaas of pepernoten

Bereidingswijze:

1. Maal de [pepernoten](#)/speculaas fijn in foodprocessor
2. Klopt de slagroom met de suiker en vanillesuiker lobbijg
3. Voeg dan de mascarpone toe en klop tot het mooi dik beslag is

4. Doe dit in een spuitzak eventueel met een mooie spuitmond, maar dat hoeft niet
5. Zet 5 glaasjes klaar en knip de punt af van de spuitzak wanneer je geen spuitmond hebt gebruikt.
6. Start met een klein toefje beslag of kruimels en doe daar een lepel koekkruimels over, en ga zo door tot je ongeveer 3 lagen room hebt en 3 lagen kruimels
7. Versier de bovenkant met wat kruimels en eventueel een stukje speculaas of pepernootjes
8. Zet even in de koelkast tot gebruik

Notities: