



zachte kerstkransjes – IDDSI 4

Ingrediënten (voor 4-6 kerstkransjes)

- 100 gr. zachte roomkaas (bv. Monchou of Philadelphia)
- 2 eetlepels poedersuiker
- 50 gr. fijne cakekrumels (van een zachte cake zonder harde korst)
- 2,5 eetlepel ongeslagen slagroom
- 2 eetlepels melk
- 0,5 theelepel vanille-extract
- (optioneel) 2 theelepels cacao-poeder voor de smaak
- (optioneel) zachte puree van rood fruit of jam als versiering

Bereiding:

Meng de roomkaas, poedersuiker, slagroom, melk, vanille-extract en eventueel de cacao tot een zachte, gladde massa.

Voeg de cakekrumels toe en roer tot het mengsel smeuïg is en geen stukjes meer bevat.

Vorm met een lepel of sluitzak kleine kransjes op een schaaltje

Versier eventueel met een druppeltje jam of zachte fruitpuree voor een feestelijk effect.

Controleer altijd of de consistentie voldoet aan de omschrijving van IDDSI 4 - gladgemalen en zonder stukjes!

