



Ingrediënten (4 porties)

- 300 gram aardbeien
- 3 eetlepels bruine suiker
- 1 eetlepel witte suiker
- 1 theelepel vanillesuiker
- 2 dl Yoghurt
- 100 gram mascarpone
- geraspte schil van 1/2 sinaasappel
- 4 takjes munt

Bereiden

De aardbeien wassen, de kroontjes verwijderen, de vruchtjes in vieren verdelen en in een schaal goed mengen met de soorten suiker. Ongeveer 2 minuten laten staan tot de suiker is opgelost en de aardbeien sap gaan afgeven. Nu en dan even omscheppen. In een kleine kom de yoghurt, de mascarpone en de sinaasappelschil met elkaar vermengen. Een derde van het aardbeienmengsel gelijkmatig over 4 mooie glazen verdelen. Daarop telkens 2 eetlepels van de yoghurt-mascarpone-crème doen. Herhalen met nog een laagje aardbeien en yoghurt crème. Eindigen met het laatste derde deel van de aardbeien, deze bovenop 1 eetlepel yoghurt-mascarpone-crème doen en garneren met een takje munt. Wel direct serveren.

Variatie

Wil je voor je gasten iets heel speciaals klaarmaken, strooi dan tussen de lagen nog wat geraspte kokos en gehakte nootjes.